

RENO CONCERTO

CIOCCOLATO BIANCO

25,5%

CHOCOLAT RENO CONCERTO

Le chocolat blanc Reno Concerto se caractérise par sa douceur et son arôme typique de lait. Cette gamme comprend également du chocolat noir, au lait, giandua et au lait caramélisé. Explorez toute notre gamme de chocolats, découvrez les lignes Preludio et Sinfonia, ainsi que Minuetto, notre gamme de chocolats d'origine unique. Fluidité moyenne. 25,50 % de cacao.



MODALITÀ D'USO



Ganache



Uova di Pasqua



Copertura



Tavoletta



Decorazione



Soggetti stampati



Mousse

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982489

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

puro cioccolato bianco di qualità superiore per la produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto di vaniglia.

Denomination

cioccolato bianco. Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana(Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Directions for use

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.

Temperare ed utilizzare a 27-29°C.

Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982582

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description

puro cioccolato bianco di qualità superiore per la produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto di vaniglia.

Denomination

cioccolato bianco. Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana(Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Directions for use

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.

Temperare ed utilizzare a 27-29°C.

Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982694

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI



Extraordinary
made simple.

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description

puro cioccolato bianco di qualità superiore per la produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto di vaniglia.

Denomination

cioccolato bianco. Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Directions for use

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.

Temperare ed utilizzare a 27-29°C.

Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.