RENO CONCERTO

CIOCCOLATO BIANCO

31,4%

CHOCOLAT RENO CONCERTO

Chocolat blanc à l'arôme raffiné et au profil pur. Adapté à toutes les occasions, il saura ravir les palais les plus exigeants.
Grande fluidité. 31,50 % de cacao.



MODALITÀ D'USO

- Pralina
- Ganache
- Tavoletta
- Soggetti stampati
- Decorazione
- Copertura
- Mousse

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982488

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description
chocolat blanc de qualité superieure avec caracteristiques de fluidité idéales à l'emploi comme couverture et pour la production de chocolats et pralines. Il contient extrait naturel de vanille.

Denomination
chocolat blanc.

Directions for use
fondre au bain-marie à 45°C max.
Temperage à 27-29°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982581

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description
chocolat blanc de qualité superieure avec caracteristiques de fluidité idéales à l'emploi comme couverture et pour la production de chocolats et pralines. Il contient extrait naturel de vanille.

Denomination
chocolat blanc.

Directions for use
fondre au bain-marie à 45°C max.
Temperage à 27-29°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982692

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Soja

Lait

INFO

Description
cioccolato bianco in gocce di qualità superiore con fluidità ottimale per impieghi di ricopertura e per la produzione di cioccolatini e praline. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denomination
cioccolato bianco. Conforme 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.