RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 52%

CHOCOLAT RENO CONCERTO

Le chocolat noir se prête parfaitement aux méthodes de travail artisanales et industrielles.
Fluidité moyenne à faible. Idéal pour la confection d'œufs de Pâques en chocolat, aussi bien artisanales qu'industrielles.
52 % de cacao.



MODALITÀ D'USO

- Ganache
- Tavoletta
- Soggetti stampati
- Uova di Pasqua
- Decorazione
- Copertura
- Mousse

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982472

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

INFO

Description
chocolat noir de qualité superieure avec propriété d'écoulement qui le rend parfaitement adapt à l'emploi dans la production des objets imprimés, figurines moulées, oeufs et tablettes. Il contient extrait naturel de vanille.

Denomination
chocolat noir de qualité superieure. cacao: 52 % minimum

Directions for use
fondre au bain-marie à 45°C max.
Temperage à 30-32°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982550

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

INFO

Description
chocolat noir de qualité superieure avec propriété d'écoulement qui le rend parfaitement adapt à l'emploi dans la production des objets imprimés, figurines moulées, oeufs et tablettes. Il contient extrait naturel de vanille.

Denomination
chocolat noir de qualité superieure. cacao: 52 % minimum

Directions for use
fondre au bain-marie à 45°C max.
Temperage à 30-32°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982695

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact

our team.
No allergens declared for this product.

INFO

Description
chocolat noir de qualité superieure avec propriété d'écoulement qui le rend parfaitement adapt à l'emploi dans la production des objets imprimés, figurines moulées, oeufs et tablettes. Il contient extrait naturel de vanille.

Denomination
chocolat noir de qualité superieure. cacao: 52 % minimum

Directions for use
fondre au bain-marie à 45°C max.
Temperage à 30-32°C.