

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



Uova di Pasqua



Mousse



Tavoletta



Decorazione



Soggetti stampati



Copertura

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 supérieure avec propriété d'écoulement qui le rend parfaitement adapté 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 supérieure. cacao: 52 % minimum



Extraordinary
made simple.

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 supérieure avec propriété d'écoulement qui le rend parfaitement adapté 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 supérieure. 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 supérieure avec propriété d'écoulement qui le rend parfaitement adapté 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 supérieure. cacao: 52 % minimum

Directions for use

fondre au bain-marie à 45°C max.

Temperage à 30-32°C.



Extraordinary
made simple.