

RENO CONCERTO

CIOCCOLATO EXTRA

FONDENTE 58%

CHOCOLAT RENO CONCERTO

Un cioccolato noir au goût exceptionnel qui surprendra agréablement les palais les plus exigeants. Son extraordinaire fluidité le rend idéal pour toutes les occasions.

Fluidité moyenne à élevée. 58 % de cacao.



MODALITÀ D'USO



Pralina



Soggetti stampati



Copertura



Tavoletta



Decorazione



Ganache



Mousse

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982471

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 caractéristiques de fluidité idéales à l'emploi comme couverture et pour la production de chocolats et pralines. Il contient extrait naturel de vanille.

Denomination

chocolat noir de qualité supérieure. Cacao: 58 % min.



Extraordinary
made simple.

Directions for use

fondre au bain-marie à 45°C max.

Temperage à 30-32°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982532

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 caractéristiques de fluidité idéales à l'emploi comme couverture et pour la production de chocolats et pralines. Il contient extrait naturel de vanille.

Denomination

chocolat noir de qualité supérieure. Cacao: 58 % min.

Directions for use

fondre au bain-marie à 45°C max.

Temperage à 30-32°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982719

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 caractéristiques de fluidité idéales à l'emploi comme couverture et pour la production de chocolats et pralines. Il contient extrait naturel de vanille.

Denomination

chocolat noir de qualité supérieure. Cacao: 58 % min.

Directions for use

fondre au bain-marie à 45°C max.

Temperage à 30-32°C.



Extraordinary
made simple.