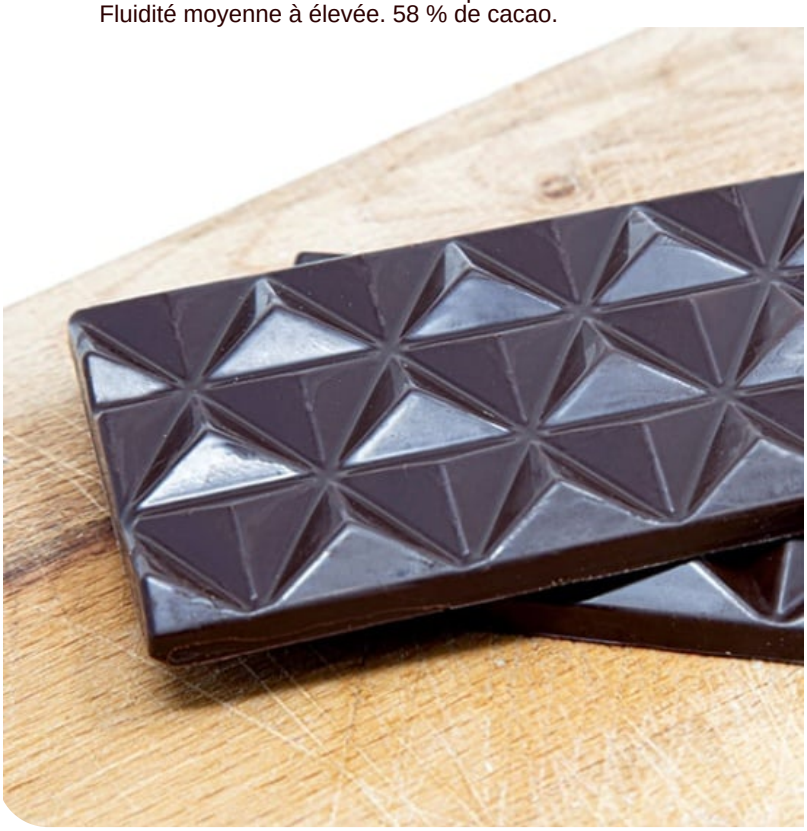
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58%

CHOCOLAT RENO CONCERTO

Un chocolat 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
- Tavoletta
- Ganache
- Soggetti stampati
- Decorazione
- Mousse
- Copertura

irca GROUP Extraordinary made simple.

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 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 noir de qualité superieure. Cacao: 58 % min.

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 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 noir de qualité superieure. 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 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 noir de qualité superieure. Cacao: 58 % min.

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