# RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%

CHOCOLAT RENO CONCERTO

Pépites de chocolat noir, un parfait équilibre entre saveur authentique et texture onctueuse.
Grande fluidité. 64 % de cacao.



## MODALITÀ D'USO

- Ganache
- Pralina
- Tavoletta
- Soggetti stampati
- Gelato
- Sorbetto
- Mousse

## DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01982470

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



**Soja**

Cross-contaminations



**Lait**

## INFO

**Description**
cioccolato fondente amaro dal gusto intenso, ideale per impieghi di ricopertura nei quali siano necessarie caratteristiche di scorrevolezza elevate.

**Denomination**
cioccolato extra fondente. Cacao: 64 % minimo. 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 30-32°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982531

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



**Soja**

Cross-contaminations



**Lait**

## INFO

**Description**
cioccolato fondente amaro dal gusto intenso, ideale per impieghi di ricopertura nei quali siano necessarie caratteristiche di scorrevolezza elevate.

**Denomination**
cioccolato extra fondente. Cacao: 64 % minimo. 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 30-32°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982697

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



**Soja**

Cross-contaminations



**Lait**

## INFO

**Description**
cioccolato fondente amaro dal gusto intenso, ideale per impieghi di ricopertura nei quali siano necessarie caratteristiche di scorrevolezza elevate.

**Denomination**
cioccolato extra fondente. Cacao: 64 % minimo. 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 30-32°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.