

RENO CONCERTO

CIOCCOLATO EXTRA

FONDENTE 72%

CHOCOLAT RENO CONCERTO

Chocolat noir au goût intense et persistant, à la texture parfaite et au craquant optimal. Grande fluidité, craquant optimal. 72 % de cacao.



MODALITÀ D'USO



Pralina



Ganache



Mousse



Tavoletta



Gelato



Soggetti stampati



Sorbetto

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982509

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

chocolat noir amère avec un goût intense. Il a des caractéristiques de fluidité idéales aux emplois de couverture. Il contient extrait naturel de vanille.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

chocolat noir de qualité supérieure. Cacao: 72 % min.

Directions for use

fondre au bain-marie à 45°C max.

Tempérage à 30-32°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982515

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

chocolat noir amère avec un goût intense. Il a des caractéristiques de fluidité idéales aux emplois de couverture. Il contient extrait naturel de vanille.

Denomination

chocolat noir de qualité supérieure. Cacao: 72 % min.

Directions for use

fondre au bain-marie à 45°C max.

Tempérage à 30-32°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982690

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

chocolat noir amère avec un goût intense. Il a des caractéristiques de fluidité idéales aux emplois de couverture. Il contient extrait naturel de vanille.

Denomination

chocolat noir de qualité supérieure. Cacao: 72 % min.

Directions for use



Extraordinary
made simple.

fondre au bain-marie à 45°C max.
Tempérage à 30-32°C.



Extraordinary
made simple.