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

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP Extraordinary made simple.

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

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