

RENO CONCERTO

CIOCCOLATO GIANDUIA

LATTE

CHOCOLAT

RENO CONCERTO

Chocolat au lait gianduia, élaboré selon une recette traditionnelle piémontaise. L'arôme intense de noisettes grillées, allié à la finesse du cacao, vous offrira des instants de pur plaisir.

Fluidité moyenne à élevée. 27 % de cacao.



MODALITÀ D'USO



Gianduiotto



Ganache



Mousse



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

INFO

Description

chocolat gianduia au lait de qualité supérieure. Sa grande plasticité le rend adapté à une utilisation aussi bien en décoration sous forme de copeaux ou de flocons qu'en fourrage pour les pralines ; il convient également à des usages d'enrobage grâce à son excellente fluidité.

Denomination

chocolat au lait et aux noisettes gianduia. Cacao : 27 % min. Conforme à la législation européenne et italienne (Directive 2000/36/CE du 23 juin 2000 et Décret législatif n°178 du 12 juin 2003).

Directions for use

Faire fondre au bain-marie sous agitation constante sans dépasser la température de 45°C.

Tempérer et utiliser à 26-28°C.

Éviter toute contamination par des substituts de chocolat.