

RENO CONCERTO

CIOCCOLATO LACTEE

CARAMEL

CHOCOLAT

RENO CONCERTO

Chocolat au lait caramélisé d'une onctuosité remarquable. La douceur du lait se mêle aux délicieuses notes de caramel pour une sensation exquise et envoûtante. Fluidité moyenne à élevée. 32 % de cacao.



MODALITÀ D'USO



Pralina



Soggetti stampati



Gelato



Ganache



Copertura



Tavoletta



Mousse

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982252

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description

cioccolato al latte di copertura con caramello ideale per la ricopertura e la produzione di cioccolatini e praline.

Denomination

cioccolato al latte di copertura al caramello. Cacao: 32% 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 28-30°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982487

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description

cioccolato al latte di copertura con caramello ideale per la ricopertura e la produzione di cioccolatini e praline.

Denomination

cioccolato al latte di copertura al caramello. Cacao: 32% minimo. Dati legali calcolati in conformità 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 28-30°C.

DETTAGLI PRODOTTO



Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01982578

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description

cioccolato al latte di copertura con caramello ideale per la ricopertura e la produzione di cioccolatini e praline.

Denomination

cioccolato al latte di copertura al caramello. Cacao: 32% minimo. Dati legali calcolati in conformità 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 28-30°C.



Extraordinary
made simple.