RENO CONCERTO

CIOCCOLATO FINISSIMO

AL LATTE 34%

CHOCOLAT RENO CONCERTO

Des pépites de chocolat au lait au goût unique et délicieux, un ingrédient précieux pour toutes vos recettes chocolatées et pâtissières.
Fluidité moyenne à élevée. 34 % de cacao.



MODALITÀ D'USO

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982485

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description
chocolat au lait de qualité superieure avec caracteristiques de fluidité idéales à l'emploi comme couverture et pour la production de chocolats et pralines. Il contient extrait naturel de vanille.

Denomination
chocolat au lait de qualité superieure. Cacao: 34 % min.

Directions for use
fondre au bain-marie à 45°C max.
Temperage à 28-30°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982579

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description
chocolat au lait de qualité superieure avec caracteristiques de fluidité idéales à l'emploi comme couverture et pour la production de chocolats et pralines. Il contient extrait naturel de vanille.

Denomination
chocolat au lait de qualité superieure. Cacao: 34 % min.

Directions for use
fondre au bain-marie à 45°C max.
Temperage à 28-30°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982691

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Soja

Lait

INFO

Description
chocolat au lait de qualité superieure avec caracteristiques de fluidité idéales à l'emploi comme couverture et pour la production de chocolats et pralines. Il contient extrait naturel de vanille.

Denomination
chocolat au lait de qualité superieure. Cacao: 34 % min.

Directions for use
fondre au bain-marie à 45°C max.
Temperage à 28-30°C.