

SINFONIA CIOCCOLATO

GIANDUIA FONDENTE

CHOCOLAT SINFONIA

Chocolat noir fin Gianduia, aux 23 % de noisettes torréfiées sélectionnées d'Italie. Son arôme extraordinaire et intense vous surprendra agréablement, pour un résultat irrésistiblement crémeux et raffiné. La gamme Sinfonia comprend également du chocolat noir, au lait, blanc et blanc aux noisettes. Explorez toute notre gamme de chocolats, découvrez les lignes Preludio et Reno Concerto, ainsi que Minuetto, notre ligne de chocolats d'origine unique.

Fluidité moyenne à élevée. 23 % de noisettes italiennes. 34 % de cacao.



MODALITÀ D'USO



Crema



Gelato



Soggetti stampati



Farcitura



Mousse



Ganache



Pralina

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011783

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Fruits

Cross-contaminations



Lait

INFO

Advantages

Fluidité moyenne à élevée.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Claims

Noisettes italiennes 23%,Cacao 34%,MG / Fat 38-40%, Arômes naturels uniquement,Fusion 45°C,Tempérer à 26-27°C,100% beurre cacao,Sans gluten

Détails

Chocolat noir gianduja raffiné avec 23% de noisettes italiennes de première qualité savamment grillées, il offre au palais une intensité aromatique extraordinaire avec un résultat crémeux et irrésistiblement raffiné. Dans la gamme Sinfonia, les variantes noir, au lait et noisette blanc sont disponibles.

Description

chocolat aux noisettes gianduja. Sa grande plasticité le rend adapté à une utilisation aussi bien comme décoration sous forme de copeaux ou de flocons que comme fourrage pour pralines ; il convient également aux utilisations d'enrobage grâce à son excellente fluidité.

Denomination

chocolat aux noisettes gianduja. Cacao : 33% minimum. Conforme à la législation européenne et italienne (Directive 2000/36/CE du 6 juin 2000 et Décret Législatif n°178 du 12 juin 2003).

Directions for use

Faire fondre au bain-marie en remuant constamment, sans dépasser 45 °C.

Tempérer et utiliser à 26-28 °C.

Éviter toute contamination par des succédanés de chocolat.



Extraordinary
made simple.