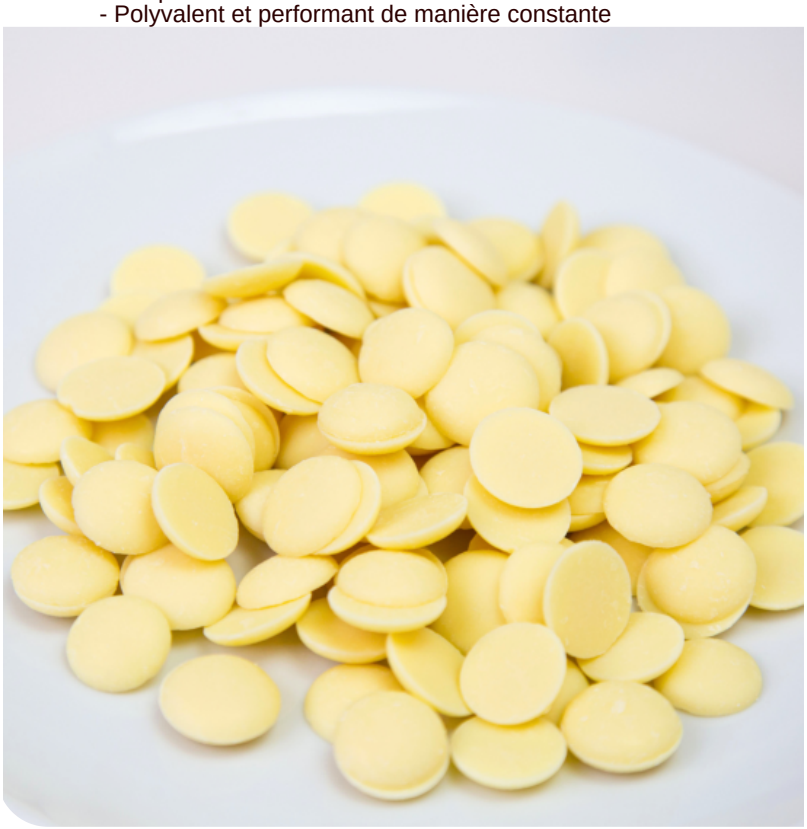
PRELUDIO INTRO CIOCCOLATO BIANCO 26%

CHOCOLAT PRÉLUDIO

Preludio Intro Chocolat Blanc 26 % est un chocolat blanc polyvalent, conçu pour offrir stabilité, facilité de mise en œuvre et des résultats constants dans les applications de pâtisserie. Avec 26 % de cacao, il constitue une solution fiable et pratique pour les besoins quotidiens des professionnels.

Fluidité : moyenne-faible

- Uniquement des arômes naturels
- Polyvalent et performant de manière constante



MODALITÀ D'USO

Decorazione

Ganache

Mousse

Soggetti colati

Tavoletta

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982503

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description
cioccolato bianco.

Denomination
cioccolato bianco. 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).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982708

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

INFO

Description
cioccolato bianco.

Denomination
cioccolato bianco. 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).