

# PRELUDIO INTRO

## CIOCCOLATO AL LATTE

# 35%

CHOCOLAT

PRÉLUDIO

Preludio Intro Chocolat au Lait 35 % est un chocolat au lait polyvalent, conçu pour offrir stabilité, facilité de mise en œuvre et des résultats constants dans les applications de pâtisserie. Avec 35 % de cacao, il constitue une solution fiable et pratique pour les besoins quotidiens des professionnels.

### Fluidité : moyenne

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



### MODALITÀ D'USO



Decorazione



Soggetti colati



Ganache



Tavoletta



Mousse

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982502

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

## INFO

### Description

cioccolato al latte.

### Denomination

cioccolato al latte. Cacao: 35 % 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).

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982706

## 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 al latte.

### Denomination

cioccolato al latte. Cacao: 35 % 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).



Extraordinary  
made simple.