

RENO X CIOCCOLATO

BIANCO 28%

CHOCOLAT

RENO CONCERTO

RENO X Bianco 28% est un chocolat au goût intense de lait. Notre chocolat est fabriqué à partir de lait de haute qualité. Elle possède une saveur distinctive avec des notes de caramel et de vanille qui s'harmonisent parfaitement. Grâce à sa fluidité moyenne, il convient à de nombreuses applications pour répondre aux besoins des confiseurs du monde entier.

- Fluidité moyenne
- Notes de vanille et de caramel



MODALITÀ D'USO



Cioccolato



Pralina



Ganache



Tavoletta



Mousse

DETTAGLI PRODOTTO



Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01982497

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description

gocce di cioccolato bianco

Denomination

cioccolato bianco. 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 27-29°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982567

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description

gocce di 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).

Directions for use

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione
senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 28-30°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.



Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982702

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description

gocce di 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).



Extraordinary
made simple.