

PRELUDIO INTRO

CIOCCOLATO FONDENTE

52%

CHOCOLAT

PRÉLUDIO

Preludio Intro Choclat Noir 52 % est un chocolat polyvalent, conçu pour offrir stabilité, facilité de mise en œuvre et des résultats constants dans les applications de pâtisserie. Avec 52 % 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 01982498

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

cioccolato fondente.

Denomination

cioccolato fondente. Cacao: 52 % 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 01982703

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 fondente.

Denomination

cioccolato fondente. Cacao: 52 % 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.