

PRELUDIO INTRO

CIOCCOLATO AL LATTE

31%

CHOCOLAT

PRÉLUDIO

Preludio Intro Chocolat au Lait 31 % 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 31 % 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



Soggetti colati



Ganache



Tavoletta



Mousse

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982500

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description

cioccolato al latte.

Denomination

cioccolato al latte. Cacao: 31 % 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).

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.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982705

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: 31 % 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).

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.