

PRELUDIO INTRO

CIOCCOLATO FONDENTE

65%

CHOCOLAT

PRÉLUDIO

Preludio Intro Choclat Noir 65 % est un chocolat polyvalent, conçu pour offrir stabilité, facilité de mise en œuvre et des résultats constants dans les applications de pâtisserie. Avec une teneur minimale en cacao de 65 %, il est élaboré avec 100 % de beurre de cacao et 100 % d'extrait naturel de vanille, et est sans gluten.

Caractéristiques d'application :

Fluidité : moyenne-faible



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO



Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01982795

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

cioccolato fondente.

Denomination

cioccolato fondente. Cacao: 65 % 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 01982935

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

cioccolato fondente.

Denomination

cioccolato fondente. Cacao: 65 % 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.