

# RENO CONCERTO

## CIOCCOLATO BIANCO

### 25,5%

CIOCCOLATO RENO CONCERTO

Cioccolato bianco caratterizzato dalla dolcezza e dall'aroma di latte. Nella gamma Reno Concerto disponibili cioccolati fondenti, al latte, gianduia e latte caramello. Scopri inoltre le gamme Preludio, Sinfonia e i monorigine Minuetto.  
Media fluidità. Cacao 25.50%.



### MODALITÀ D'USO



Ganache



Uova di Pasqua



Copertura



Tavoletta



Decorazione



Soggetti stampati



Mousse

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982489

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

### INFO

Descrizione

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

puro cioccolato bianco di qualità superiore per la produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto naturale di vaniglia.

#### **Denominazione**

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).

#### **Modalità d'uso**

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 01982582

#### **ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergeni



Soia



Latte

#### **INFO**

##### **Descrizione**

puro cioccolato bianco di qualità superiore per la produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto naturale di vaniglia.

##### **Denominazione**

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).

##### **Modalità d'uso**

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 01982694

#### **ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**



Extraordinary  
made simple.

## Allergeni



Soia



Latte

## INFO

### Descrizione

puro cioccolato bianco di qualità superiore per la produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto naturale di vaniglia.

### Denominazione

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).

### Modalità d'uso

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.