RENO CONCERTO

CIOCCOLATO BIANCO

25,5%

CIOCCOLATO RENO CONCERTO

Cioccolato bianco caratterizzato dalla dolcezza e dall'aroma di latte.
Media fluidità.Cacao 25.50%.



MODALITÀ D'USO

- Ganache
- Tavoletta
- Soggetti stampati
- Uova di Pasqua
- Decorazione
- Mousse
- Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01982489

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 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

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.