

# **RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 52%**



Cioccolato fondente, si presta ottimamente a lavorazioni sia di tipo artigianale che industriale. Nella gamma Reno Concerto disponibili cioccolati al latte, bianco, gianduia e latte caramello. Scopri inoltre le gamme Preludio, Sinfonia e i monorigine Minuetto.

Medio-bassa fluidità. Si presta alla realizzazione di uova di Pasqua a livello sia artigianale che industriale. Cacao 52%.

#### **Dettagli prodotto**

COD 000014

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina

Cross contaminazioni



Latte

### Modalità d'uso



Ganache



**Uova di Pasqua** 



Mousse



**Tavoletta** 



Decorazione



Soggetti stampati



Copertura

# **Denominazione tecnica**

cioccolato extra fondente. Cacao: 52 per cento minimo. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs nº178 de
12 giugno 2003).