RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 52%

CIOCCOLATO RENO CONCERTO

Cioccolato fondente, si presta ottimamente a lavorazioni sia di tipo artigianale che industriale.
Medio-bassa fluidità.Si presta alla realizzazione di uova di Pasqua a livello sia artigianale che industriale. Cacao 52%.



MODALITÀ D'USO

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982472

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione
cioccolato fondente di qualità superiore con caratteristiche di fluidità tali da renderlo adatto all'impiego nella produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denominazione
cioccolato extra fondente. Cacao: 52% 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).

Modalità d'uso
fondere a bagnomaria sotto costante agitazione
senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 30-32°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982550

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione
cioccolato fondente di qualità superiore con caratteristiche di fluidità tali da renderlo adatto all'impiego nella produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denominazione
cioccolato extra fondente. Cacao: 52% 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).

Modalità d'uso
fondere a bagnomaria sotto costante agitazione
senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 30-32°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982695

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione
cioccolato fondente di qualità superiore con caratteristiche di fluidità tali da renderlo adatto all'impiego nella produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denominazione
cioccolato extra fondente. Cacao: 52% 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).

Modalità d'uso
fondere a bagnomaria sotto costante agitazione
senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 30-32°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.