RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58%

CIOCCOLATO RENO CONCERTO

Cioccolato fondente capace di stupire ed appagare anche i palati più esigenti. La perfetta fluidità lo rende ideale per ogni tipo di lavorazione.
Medio-alta fluidità.Cacao 58%.



MODALITÀ D'USO

- Pralina
- Tavoletta
- Ganache
- Soggetti stampati
- Decorazione
- Mousse
- Copertura

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982471

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 scorrevolezza ideali per l'impiego come ricopertura e per la produzione di cioccolatini e pralineria. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denominazione
cioccolato extra fondente. Cacao: 58 % 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 01982532

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 scorrevolezza ideali per l'impiego come ricopertura e per la produzione di cioccolatini e pralineria. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denominazione
cioccolato extra fondente. Cacao: 58 % 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 01982719

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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 scorrevolezza ideali per l'impiego come ricopertura e per la produzione di cioccolatini e pralineria. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denominazione
cioccolato extra fondente. Cacao: 58 % 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.