RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%

CIOCCOLATO RENO CONCERTO

Cioccolato fondente in gocce nato dal perfetto connubio tra gusto autentico e lavorabilità ottimale.
Alta fluidità.Cacao 64%.



MODALITÀ D'USO

- Ganache
- Pralina
- Tavoletta
- Soggetti stampati
- Gelato
- Sorbetto
- Mousse

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01982470

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione
cioccolato fondente amaro dal gusto intenso, ideale per impieghi di ricopertura nei quali siano necessarie caratteristiche di scorrevolezza elevate.

Denominazione
cioccolato extra fondente. Cacao: 64 % minimo. Conforme 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 01982531

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione
cioccolato fondente amaro dal gusto intenso, ideale per impieghi di ricopertura nei quali siano necessarie caratteristiche di scorrevolezza elevate.

Denominazione
cioccolato extra fondente. Cacao: 64 % minimo. Conforme 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 01982697

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

Cross contaminazioni

Latte

INFO

Descrizione
cioccolato fondente amaro dal gusto intenso, ideale per impieghi di ricopertura nei quali siano necessarie caratteristiche di scorrevolezza elevate.

Denominazione
cioccolato extra fondente. Cacao: 64 % minimo. Conforme 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.