# RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 72%

CIOCCOLATO RENO CONCERTO

Cioccolato fondente per gli amanti dei gusti decisi e persistenti, è caratterizzato da alta fluidità e ottimo spacco. Alta fluidità, ottimo spacco.Cacao 72%.



## MODALITÀ D'USO

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

## DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01982509

## 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: 72% 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 01982515

## 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: 72% 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 01982690

## 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: 72% 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.