RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL

CIOCCOLATO RENO CONCERTO

Cioccolato al latte e caramello caratterizzato dall'ottima fluidità. L'abbraccio tra il morbido gusto di latte e la golosa nota di caramello regala un'esperienza di gusto avvolgente e confortante.
Medio-alta fluidità.Cacao 32%.



MODALITÀ D'USO

- **Pralina**
- **Ganache**
- **Tavoletta**
- **Soggetti stampati**
- **Copertura**
- **Mousse**
- **Gelato**

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982252

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

Latte

INFO

Descrizione
cioccolato al latte di copertura con caramello ideale per la ricopertura e la produzione di cioccolatini e praline.

Denominazione
cioccolato al latte di copertura al caramello. Cacao: 32% 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 28-30°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982487

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

Latte

INFO

Descrizione
cioccolato al latte di copertura con caramello ideale per la ricopertura e la produzione di cioccolatini e praline.

Denominazione
cioccolato al latte di copertura al caramello. Cacao: 32% 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 28-30°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982578

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

Latte

INFO

Descrizione
cioccolato al latte di copertura con caramello ideale per la ricopertura e la produzione di cioccolatini e praline.

Denominazione
cioccolato al latte di copertura al caramello. Cacao: 32% 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 28-30°C.