RENO CONCERTO
CIOCCOLATO FINISSIMO
AL LATTE 34%

CIOCCOLATO RENO CONCERTO

Cioccolato al latte in gocce dal gusto unico e amabile, è indispensabile per ogni tipo di lavorazione in pasticceria e cioccolateria.
Medio-alta fluidità. Cacao 34%.



MODALITÀ D'USO

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982485

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

INFO

Descrizione
cioccolato al latte di qualità superiore, adatto per la ricopertura e la produzione di cioccolatini e pralineria. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denominazione
cioccolato finissimo al latte. Cacao: 34% 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.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982579

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

INFO

Descrizione
cioccolato al latte di qualità superiore, adatto per la ricopertura e la produzione di cioccolatini e pralineria. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denominazione
cioccolato finissimo al latte. Cacao: 34% 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Temperare ed utilizzare a 28-30°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982691

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

INFO

Descrizione
cioccolato al latte di qualità superiore, adatto per la ricopertura e la produzione di cioccolatini e pralineria. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denominazione
cioccolato finissimo al latte. Cacao: 34% 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.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.