

# CHOCOGANACHE

CIOCCOLATO ALTRI CIOCCOLATI CONFEZIONATI

Squisite gocce di cioccolato extra fondente (Cacao min. 50%) create per la preparazione di crème ganache di elevatissima qualità. Il loro impiego come ripieni di praline impartisce un raffinatissimo gusto ed aroma di cioccolato ai prodotti finiti. Inoltre, CHOCOGANACHE ha caratteristiche di fluidità ideali per l'impiego nella produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette.

Cacao min. 50% MG totale 28-30% Fluidità °2/5 (Medio-Bassa)



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010686

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

## INFO

### Descrizione

puro cioccolato fondente con caratteristiche di fluidità ideali per l'impiego nella produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova, cioccolatini, tavolette e figure varie.

### Denominazione

cioccolato extra fondente. Cacao: 50 per cento minimo.

### Modalità d'uso

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.  
Temperare ed utilizzare a 30-32°C.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.



Extraordinary  
made simple.