



PRELUDIO INTRO CIOCCOLATO BIANCO 26%

CIOCCOLATO

PRELUDIO

Preludio Intro: un **cioccolato bianco** versatile e dalle prestazioni costanti, studiato appositamente sia per i professionisti che per i grandi laboratori di produzione.

La nuova formula con solo aromi naturali è ideale per le preparazioni di base di pasticceria e per la creazione di prodotti dolcari.

Scopri anche **Preludio Intro Latte** e **Preludio Intro Fondente**.

Aspetti applicativi:

- Fluidità: media
- Temperatura di fusione: 45°C
- Temperatura ditemperaggio: 28 - 30°C

Packaging:

- Solo aromi naturali
- Versatile e con performance costanti

Dettagli prodotto

COD 000816

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia



latte intero in polvere, siero di latte in polvere

Modalità d'uso



Decorazione



Soggetti colati



Ganache



Tavoletta



Mousse