

# PRELUDIO INTRO CIOCCOLATO BIANCO 26%



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

Scopri anche Preludio Intro Latte e Preludio Intro Fondente.

#### Aspetti applicativi:

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

Packaging: 2x5 Kg in gocce

- 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





Soggetti colati



Ganache



Tavoletta



Mousse

#### **Denominazione tecnica**

cioccolato bianco. Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana(Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs nº178 del 12 giugno 2003).