PRELUDIO INTRO CIOCCOLATO BIANCO 26%

CIOCCOLATO

Preludio Intro Cioccolato Bianco 26% è un cioccolato bianco versatile, pensato per offrire stabilità, facilità di lavorazione e risultati costanti nelle preparazioni di pasticceria. Con il 26% di cacao, è una soluzione affidabile e pratica per le esigenze quotidiane dei professionisti.

Fluidità: medio-bassa

- Solo aromi naturali
- Versatile e con performance costanti



MODALITÀ D'USO

Decorazione

Ganache

Mousse

Soggetti colati

Tavoletta

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982503

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

INFO

Descrizione
cioccolato bianco.

Denominazione
cioccolato bianco. 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).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982708

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione
cioccolato bianco.

Denominazione
cioccolato bianco. 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).