

## PRELUDIO INTRO CIOCCOLATO FONDENTE 48%



Preludio Intro: un cioccolato fondente 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 dolciari.

Scopri anche Preludio Intro Bianco e Preludio Intro Latte.

## Aspetti applicativi:

- Fluidità: media
- Temperatura di fusione: 45 50°C
- Temperatura di temperaggio: 30 32°C

## Packaging:

10 Kg in gocce

- Solo aromi naturali
- Versatile e con performance costanti

## **Dettagli prodotto**

COD 000818