

PRELUDIO INTRO

CIOCCOLATO FONDENTE

48%

CIOCCOLATO

Preludio Intro Cioccolato Fondente 48% è un cioccolato versatile, pensato per offrire stabilità, facilità di lavorazione e risultati costanti nelle preparazioni di pasticceria. Con il 48% 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



Soggetti colati



Ganache



Tavoletta



Mousse

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982499

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione

cioccolato fondente.

Denominazione

cioccolato fondente. Cacao: 48 % minimo. 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 01982704

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione

cioccolato fondente.

Denominazione

cioccolato fondente. Cacao: 48 % minimo. 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).



Extraordinary
made simple.