



SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO

CIOCCOLATO

SINFONIA

Sinfonia Pistacchio è il nostro nuovo cioccolato bianco dal gusto delicato e aromatico di pistacchio. Un connubio perfetto che fonde l'inconfondibile sapore di pistacchi finemente selezionati e lavorati alla cremosità avvolgente del latte intero e dei suoi derivati, il tutto arricchito da una leggera nota di sapidità. Questo cioccolato è pensato per ispirare la tua creatività in ogni preparazione. Provalo per realizzare in modo semplice sorprendenti preparazioni di pasticceria ed eccellenti ricette di cioccolateria, grazie al suo gusto unico e alla semplicità di lavorazione che lo contraddistinguono.

Aspetti applicativi

- Temperatura di fusione: 45°C
- Temperatura di temperaggio: 26-28°C
- Fluidità: medio alta
- Con il 16% di pistacchi selezionati e lavorati
- Con il 100% di burro di cacao
- Senza aromi e senza coloranti

Dettagli prodotto

COD 000819

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia



latte intero in polvere, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere
pistacchio

Modalità d'uso



Copertura



Decorazione



Gelato



Torrone morbido



Crema



Farcitura



Pralina



Cremino



Ganache



Tavoletta