

RENO X CIOCCOLATO AL LATTE 33,6%



Reno X Latte 33,6% conquista i pasticceri di tutto il mondo.

Il nostro cioccolato combina la dolcezza del latte con note di caramello alla ricchezza del cacao, creando un sapore

RENO X Latte è caratterizzato da una grande lavorabilità che lo rende ideale per qualsiasi applicazione.

- Fluidità media
- 33,6% di cacao
- Gusto cremoso di latte

Dettagli prodotto

COD 000837

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia



latte intero in polvere

Modalità d'uso



Ganache



Mousse



ralina



Tavoletta

Denominazione tecnica

cioccolato al latte. Cacao: 33.6 % min. 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).