

PRELUDIO INTRO CIOCCOLATO FONDENTE 52%



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 000920

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia

Cross contaminazioni



Latte





Soggetti colati



Ganache



Tavoletta



Mousse

Denominazione tecnica

cioccolato fondente. Cacao: 52 % 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).