



# PRELUDIO INTRO CIOCCOLATO FONDENTE 52%

**CIOCCOLATO****PRELUDIO**

**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 dolcari.

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

**Modalità d'uso**



Decorazione



Soggetti colati



Ganache



Tavoletta



Mousse