



# 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 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

## Modalità d'uso



**Decorazione**



**Soggetti colati**



**Ganache**



**Tavoletta**



**Mousse**