



# PRELUDIO INTRO CIOCCOLATO AL LATTE 31%

CIOCCOLATO

PRELUDIO

**Preludio Intro:** un **cioccolato al latte** 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 Fondente**.

**Aspetti applicativi:**

- Fluidità: media
- Temperatura di fusione: 45°C
- Temperatura ditemperaggio: 28 - 30°C

**Packaging:**

- 2x5 Kg in gocce
- Solo aromi naturali
  - Versatile e con performance costanti

## Dettagli prodotto

COD 000921

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia



latte intero in polvere, siero di latte in polvere

## Modalità d'uso



Decorazione



Soggetti colati



Ganache



Tavoletta



Mousse