

PRELUDIO INTRO CIOCCOLATO FONDENTE

70%

CIOCCOLATO

Preludio Intro Cioccolato Fondente 70% è un cioccolato versatile, pensato per offrire stabilità, facilità di lavorazione e risultati costanti nelle preparazioni di pasticceria. Con il 70% minimo di cacao, è realizzato con 100% burro di cacao e 100% estratto naturale di vaniglia, senza glutine.

Aspetti applicativi:

Fluidità: medio-bassa



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.



Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982796

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione

cioccolato fondente.

Denominazione

cioccolato fondente. Cacao: 70 % 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).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982936

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione

cioccolato fondente.

Denominazione

cioccolato fondente. Cacao: 70 % 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).



Extraordinary
made simple.