

# PRELUDIO INTRO

## CIOCCOLATO FONDENTE

# 65%

### CIOCCOLATO

Preludio Intro Cioccolato Fondente 65% è un cioccolato versatile, pensato per offrire stabilità, facilità di lavorazione e risultati costanti nelle preparazioni di pasticceria. Con il 65% 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 01982795

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

## INFO

### Descrizione

cioccolato fondente.

### Denominazione

cioccolato fondente. Cacao: 65 % 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 01982935

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

## INFO

### Descrizione

cioccolato fondente.

### Denominazione

cioccolato fondente. Cacao: 65 % 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.