SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% 5

Cioccolato extra fondente nato da un pregiato blend dei migliori cacao originari dell'Africa e prevalentemente provenienti dal Madagascar. Ideale per gli appassionati dell'intensità pura, possiede un ricco e persistente gusto di cacao tostato arricchito da note fruttate e acidule. La presenza di soli aromi naturali consente di gustare pienamente il vero sapore di questi pregiati cacao, che vi trasporterà nelle sue terre esotiche. Consigliamo di abbinarlo a spezie, frutta semi-candita e candita, caffè, tè e formaggi stagionati. Nella gamma Sinfonia disponibili le varianti al latte, bianco e gianduia. Scopri anche i cioccolati delle gamme Preludio e Reno Concerto e i monorigine Minuetto.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011782

CLAIM

Cacao 76% 100% burro di cacao 100% estratto naturale di vaniglia Senza aromi artificiali
Senza glutine

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione
senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 30-32°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.

DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato extra fondente. Cacao: 76 % minimo. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).