PRELUDIO CIOCCOLATO BIANCO 32/34 10

Cioccolato bianco in gocce. Disponibili anche le varianti fondente e latte. Nella famiglia dei cioccolati scopri le gamme Reno Concerto e Sinfonia, oltre che i monorigine Minuetto.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011813

CLAIM

Cacao 25%

MODALITÀ D'USO

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione
senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 27-29°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.

DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato bianco. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI