



## PRELUDIO INTRO FONDENTE 52% 33/35 1X10

**Preludio Intro:** un **cioccolato fondente** 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 dolciari.

Scopri anche **Preludio Intro Bianco** e **Preludio Intro Latte**.

### Aspetti applicativi:

- Fluidità: media
- Temperatura di fusione: 45 - 50°C
- Temperatura di temperaggio: 30 - 32°C

### Packaging:

10 Kg in gocce

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980569

CLAIM

- Con soli aromi naturali

### MODALITÀ D'USO

### DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato fondente. Cacao: 52 % minimo Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana(Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



del 12 giugno 2003).