PRELUDIO CIOCCOLATO FONDENTE 28/30 10

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

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011806

CLAIM

Cacao 46%

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 fondente. Cacao: 46 per cento minimo. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).