



SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 40/42 5

Cioccolato bianco dalla consistenza estremamente morbida e vellutata al palato, si scioglie in bocca regalando attimi di dolce piacere. Nella gamma Sinfonia disponibili le varianti fondente, al latte e gianduia fondente. Scopri anche i cioccolati delle gamme Preludio e Reno Concerto, e i monorigine Minuetto.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011789

CLAIM

Cacao 34%
MG / Fat 40-42%
100% burro di cacao
100% estratto naturale di vaniglia
Senza glutine
Senza aromi artificiali
Fusione 45°C
Temperaggio 28-30°C

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

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).