



## 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

