



PRELUDIO INTRO BIANCO 29/31 10

Preludio Intro: un **cioccolato bianco** 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 Latte** e **Preludio Intro Fondente**.

Aspetti applicativi:

- Fluidità: media
- Temperatura di fusione: 45°C
- Temperatura di temperaggio: 28 - 30°C

Packaging: 2x5 Kg in gocce

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980527

CLAIM

- Con soli aromi naturali

MODALITÀ D'USO

DENOMINAZIONE TECNICA

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

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

