



RENO CONCERTO FONDENTE 52% (32/34) 10

Cioccolato fondente, si presta ottimamente a lavorazioni sia di tipo artigianale che industriale. Nella gamma Reno Concerto disponibili cioccolati al latte, bianco, gianduia e latte caramello. Scopri inoltre le gamme Preludio, Sinfonia e i monorigine Minuetto.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011790

CLAIM

Cacao 52% 100% burro di cacao 100% estratto naturale di vaniglia Senza glutine

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 extra fondente. Cacao: 52 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).

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

