



SINFONIA CAMEL ORO 10

Sinfonia Caramel Oro, il nostro nuovo **cioccolato al caramello**, si contraddistingue per il colore naturalmente dorato e per il suo gusto delicato, cremoso e avvolgente con golose note di toffee.

Una formula inimitabile, nata da una **sapiente miscela di ingredienti** che unisce il caratteristico sapore del caramello alla sapidità e alla ricchezza del burro, latte intero e suoi derivati, creando un cioccolato dal gusto raffinato, semplicemente buono.

Questa è **la nostra ricetta d'oro**: un irresistibile capolavoro pensato dai nostri esperti cioccolatieri e formulato con cura dal nostro R&D, ora a disposizione di ogni professionista.

Provalo per realizzare in modo semplice sorprendenti preparazioni di pasticceria ed eccellenti ricette di cioccolateria, grazie alla fluidità e alla semplicità di lavorazione che lo contraddistinguono.

Aspetti applicativi:

- Temperatura di fusione ottimale 45°C
- Temperatura di temperaggio consigliata: 27-29°C.
- Temperatura di raffreddamento/cristallizzazione 15-18°C
- Fluidità medio alta

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980333

CLAIM

Con zucchero caramellizzato.

Senza coloranti artificiali.

Solo aromi naturali.

MODALITÀ D'USO

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



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 al caramello. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).