



SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% 5

Cioccolato al latte caratterizzato da un puro ed inconfondibile gusto di cacao esaltato dalla dolcezza delle note del latte. Inconfondibile il colore scuro e intenso che lo rende unico. Questo cioccolato al latte polivalente e dalla fluidità e lavorabilità ottimali si rivela indispensabile per molti utilizzi. Nella gamma Sinfonia disponibili le varianti fondente, bianco, nocciolato bianco e gianduia fondente. Scopri anche i cioccolati delle gamme Preludio e Reno Concerto e i monorigine Minuetto.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011788

CLAIM

Cacao 38%
MG / Fat 38-40%
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 28-30°C.
Evitare ogni contaminazione da surrogati di cioccolato.

DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato al latte Cacao: 38 % min. 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

