



## 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

