



## SINFONIA GIANDUIA FONDENTE 5

Ricercato cioccolato gianduia fondente con il 23% di pregiate nocciole italiane sapientemente tostate, regala al palato una straordinaria intensità aromatica con un risultato cremoso e irresistibilmente raffinato. Nella gamma Sinfonia disponibili le varianti fondente, al latte, bianco e nocciolato bianco. Scopri anche i cioccolati delle gamme Preludio e Reno Concerto e i monorigine Minuetto.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011783

### CLAIM

Nocciole Italiane 23%  
Cacao 34%  
MG / Fat 38-40%  
Solo aromi naturali  
Fusione 45°C  
Temperaggio 26-27°C  
100% burro di cacao  
Senza glutine

### MODALITÀ D'USO

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione  
senza superare la temperatura di 45°C.  
Temperare ed utilizzare a 26-28°C.  
Evitare ogni contaminazione con surrogati di  
cioccolato.

### DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato alle nocciole gianduia. Cacao: 33 % 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

