



## SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO 5

Unisce in una cremosità sorprendente l'irresistibile delicatezza del latte ed il gusto intenso e raffinato del 16% di nocciole italiane di prima qualità. Il risultato è un cioccolato bianco morbido, dalla consistenza e plasticità simile ad un gianduia. All'interno della gamma Sinfonia disponibili le varianti fondente, al latte e gianduia. Nella famiglia cioccolati scopri le gamme Preludio, Reno Concerto e i monorigine Minuetto.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011787

### CLAIM

Nocciole italiane 16%  
Cacao 22%  
MG / Fat 36-38%  
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 bianco con nocciole. 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

