



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

