



PRELUDIO INTRO LATTE 32/34 10

Preludio Intro: un **cioccolato al latte** versatile e dalle prestazioni costanti, studiato appositamente sia per i professionisti che per i grandi laboratori di produzione.

La nuova formula con solo aromi naturali è ideale per le preparazioni di base di pasticceria e per la creazione di prodotti dolciari.

Scopri anche **Preludio Intro Bianco** e **Preludio Intro Fondente**.

Aspetti applicativi:

- Fluidità: media
- Temperatura di fusione: 45°C
- Temperatura ditemperaggio: 28 - 30°C

Packaging:

2x5 Kg in gocce

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980568

CLAIM

- Con soli aromi naturali

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



MODALITÀ D'USO

DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato al latte. Cacao: 35 % minimo Dati legali calcolati in conformità alla legislazione europea ed italiana(Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).