



SINFONIA GIANDUIA FONDENTE 5

Ricercato cioccolato giandua 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 giandua. 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

