PRELUDIO INTRO FONDENTE 52% 33/35 1X10

Preludio Intro: un **cioccolato fondente** 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 Latte**.

Aspetti applicativi:

- Fluidità: media

- Temperatura di fusione: 45 - 50°C

- Temperatura di temperaggio: 30 - 32°C

Packaging:

10 Kg in gocce

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980569

CLAIM

- Con soli aromi naturali

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato fondente. Cacao: 52 % 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).