

RENO X DARK 54%

CHOCOLATE RIFLEX

El tostado de los granos aporta un sabor con cuerpo y afrutado, con un toque perfecto.

equilibrio entre dulzor y amargor.

Fluidez media. 54,5% de cacao. Sabor a cacao tostado.

Fluidez media-alta MG / Grasa 34-38% Punto de fusión

48°C-49°C Temperatura de revenido 31-32,2°C



MODALITÀ D'USO



Covering



Ganache



Ice cream



Mousse



Pralines



Chocolate bars

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981539

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Soja

INFO

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No info specified for this product.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981540

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Soja

INFO

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No info specified for this product.



Extraordinary
made simple.