

# RENO X DARK 64%

CHOCOLATE RIFLEX

Chocolate negro de sabor intenso y duradero, fluidez perfecta y textura crujiente óptima. 64% de cacao. Alta fluidez MG / Grasa 41-43% Punto de fusión 45-50°C Temperatura de revenido 30-32°C



## MODALITÀ D'USO



Covering



Mousse



Ganache



Pralines



Ice cream



Chocolate bars

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982752

## 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 01982753

## 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.