

RENO X DARK 54%

CHOCOLAT RIFLEX

La torréfaction des grains confère un goût corsé et fruité, avec une perfection absolue.

équilibre entre le sucré et l'amer.

Fluidité moyenne. 54,5 % de cacao. Arôme de cacao grillé.

Fluidité moyenne à élevée MG / Matières grasses 34-38

% Point de fusion 48-49 °C Température de

tempéragé 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

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).

No info specified for this product.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981540

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Soja

INFO

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).

No info specified for this product.



Extraordinary
made simple.