

# RENO X LAIT 33%

CHOCOLAT RIFLEX

La torréfaction des fèves confère au café un goût riche et fruité, avec un équilibre parfait entre douceur et amertume. Fluidité moyenne. 54,5 % de cacao. Arôme de cacao grillé.

Fluidité moyenne à élevée MG / Matière grasses 34-38 % Point de fusion 48-49 °C Température de tempérage 31-32,2 °C



## MODALITÀ D'USO



Covering



Mousse



Ganache



Pralines



Ice cream



Chocolate bars

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981543

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait



Soja



Lait



Soja

## INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981544

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait



Soja



Lait



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.