

RENO X BLANC 28%

CHOCOLAT RIFLEX

Saveur caractéristique, alliant à la perfection des notes de caramel et de vanille, grâce à l'utilisation d'un lait de la plus haute qualité. Fluidité moyenne.

Fluidité moyenne à élevée MG / Matières grasses 34-38 %
Point de fusion 48-49 °C
Température de tempérage 30-31 °C



MODALITÀ D'USO



Covering



Mousse



Ganache



Pralines



Ice cream



Chocolate bars

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981541

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 01981542

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.