

# RENO X DARK 72%

CHOCOLAT RIFLEX

Pépites de chocolat noir, un parfait équilibre entre saveur authentique et texture facile à travailler. Grande fluidité, craquant optimal. 72 % de cacao. Fluidité élevée, croustillance optimale. Teneur en matières grasses : 40-42 %. Point de fusion : 45-50 °C. Température de trempage : 30-32 °C.



## MODALITÀ D'USO



Covering



Mousse



Ganache



Pralines



Ice cream



Chocolate bars

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982754

## 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 01982755

## 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.