



## SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 40/42 5

Cioccolato bianco dalla consistenza estremamente morbida e vellutata al palato, si scioglie in bocca regalando attimi di dolce piacere. Nella gamma Sinfonia disponibili le varianti fondente, al latte e gianduia fondente. Scopri anche i cioccolati delle gamme Preludio e Reno Concerto, e i monorigine Minuetto.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011789

### CLAIM

Cacao 34%  
MG / Fat 40-42%  
100% burro di cacao  
100% estratto naturale di vaniglia  
Senza glutine  
Senza aromi artificiali  
Fusione 45°C  
Temperaggio 28-30°C

### MODALITÀ D'USO

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione  
senza superare la temperatura di 45°C.  
Temperare ed utilizzare a 27-29°C.  
Evitare ogni contaminazione con surrogati di  
cioccolato.

### DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato bianco. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI

