



## SINFONIA PISTACCHIO 5

Sinfonia Pistacchio è il nostro nuovo cioccolato bianco dal gusto delicato e aromatico di pistacchio.

Un connubio perfetto che fonde l'inconfondibile sapore di pistacchi finemente selezionati e lavorati alla cremosità avvolgente del latte intero e dei suoi derivati, il tutto arricchito da una leggera nota di sapidità.

Questo cioccolato è pensato per ispirare la tua creatività in ogni preparazione.

Provalo per realizzare in modo semplice sorprendenti preparazioni di pasticceria ed eccellenti ricette di cioccolateria, grazie al suo gusto unico e alla semplicità di lavorazione che lo contraddistinguono.

### Aspetti applicativi

- Temperatura di fusione: 45°C
- Temperatura di temperaggio: 26-28°C
- Fluidità: medio alta

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980629

CLAIM

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



### MODALITÀ D'USO

### DENOMINAZIONE TECNICA

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