

# RENO X DARK 54%

CHOCOLATE RIFLEX

A torrefação dos grãos confere um sabor encorpado e frutado, com uma perfeição equilíbrio entre doçura e amargor.

Fluidez média. 54,5% de cacau. Sabor de cacau torrado.

Fluidez média-alta MG / Gordura 34-38% Ponto de fusão 48°C-49°C Temperatura de têmpera 31-32,2°C



## MODALITÀ D'USO



Covering



Ganache



Ice cream



Mousse



Pralines



Chocolate bars

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981539

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Soybeans

## INFO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).

No info specified for this product.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981540

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



**Soybeans**



**Soybeans**

## INFO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).

No info specified for this product.



Extraordinary  
made simple.