

RENO X MILK 33%

CHOCOLATE RIFLEX

A torrefação dos grãos confere um sabor encorpado e frutado, com um equilíbrio perfeito 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 01981543

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk



Soybeans



Milk



Soybeans

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981544

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk



Soybeans



Milk



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.