

RENO X ESCURO 72%

CHOCOLATE RIFLEX

Gotas de chocolate amargo, uma combinação perfeita de sabor autêntico e textura firme. Alta fluidez, efeito crocante ideal. 72% cacau.

Alta fluidez, efeito estaladiço ideal. MG / Gordura 40-42%. Ponto de fusão 45-50°C. Temperatura de têmpera 30-32°C.



MODALITÀ D'USO



Covering



Ganache



Ice cream



Mousse



Pralines



Chocolate bars

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982754

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 01982755

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.