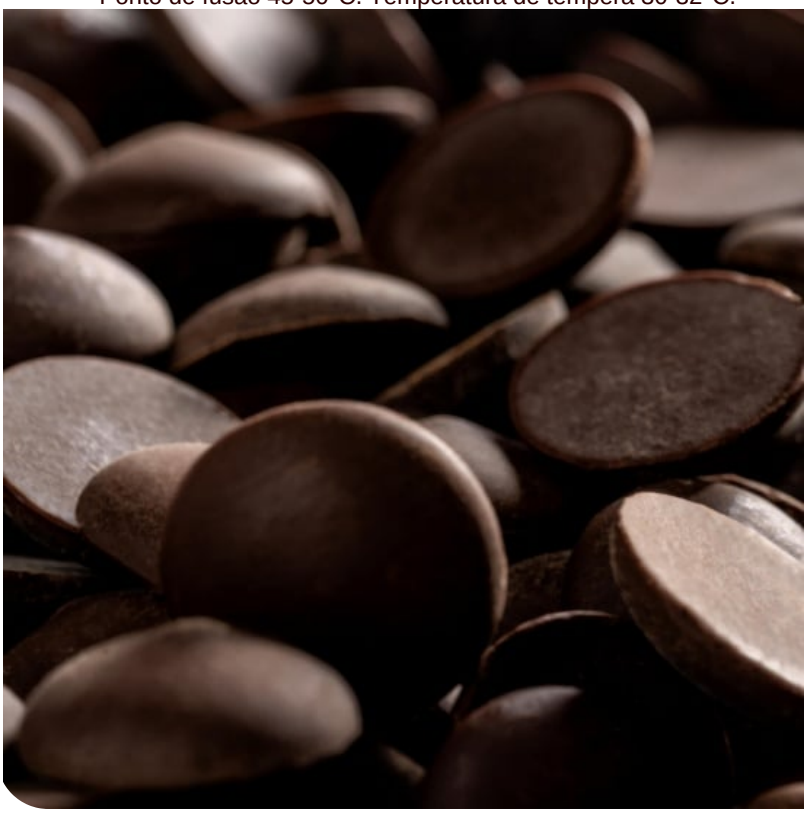
RENO X ESCURO 72%

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

irca GROUP Extraordinary made simple.



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.

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.