

RENO X DARK 64%

CHOCOLATE RIFLEX

Chocolate amargo com sabor intenso e duradouro, fluidez perfeita e estalo ideal. Alta fluidez, estalo ideal. 64% cacau.

Alta fluidez MG / Gordura 41-43% Ponto de fusão 45-50°C Temperatura de têmpera 30-32°C



MODALITÀ D'USO



Covering



Mousse



Ganache



Pralines



Ice cream



Chocolate bars

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982752

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 01982753

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.