SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% 5

Cioccolato extra fondente nato da un pregiato blend dei migliori cacao originari dell'Africa e prevalentemente provenienti dal Madagascar. Dal carattere equilibrato ed amabile, possiede un profilo organolettico caratterizzato da un'eccezionale rotondità ed una delicata persistenza, con note di frutti rossi. L'equilibrata percentuale di burro di cacao lo rende un cioccolato “multifunzionale” ideale per molteplici applicazioni. La presenza di soli aromi naturali consente di gustare pienamente il vero sapore di questi pregiati cacao, che vi trasporterà nelle sue terre esotiche. Nella gamma Sinfonia disponibili le varianti al latte, bianco e gianduia. Scopri anche i cioccolati delle gamme Preludio e Reno Concerto e i monorigine Minuetto.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011697

CLAIM

Cacao 56% 100% burro di cacao 100% estratto naturale di vaniglia Senza aromi artificiali Senza glutine

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.

Temperare ed utilizzare a 30-32°C.

Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.

DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato fondente. Cacao: 56 % minimo. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).