# SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% 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. Cioccolato multifunzionale ideale per molteplici applicazioni. 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 01011698

CLAIM

Cacao 68% 100% burro di cacao 100% estratto naturale di vaniglia Senza aromi artificiali
Senza glutine

## ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

**ALLERGENI**

**CONTAMINAZIONI**

## MODALITÀ D'USO

Temperare ed utilizzare a 30-32°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.

## DENOMINAZIONE TECNICA

cioccolato extra fondente. Cacao: 68 % minimo. Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).