

# Coperture di cioccolato



Tutta la qualità e la tradizione dei cioccolati PERUGINA® PROFESSIONALE, adatti a tutte le preparazioni. Disponibili in formati diversi - pani cubetti e corpi cavi - e in gusti diversi - Fondente, Latte, Gianduia e cioccolato Galak®. Adatti a tante preparazioni di pasticceria, dolci, torte, lavorazione a stampo, ricopertura, l'aromatizzazione di mousse, ganache, creme, salse.

## FONDENTE



DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO CT	CACAO	BURRO DI CACAO	FLUIDITÀ	DURATA MESI
FONDENTE LUISA 85% - cubetti	12479663	3x4 kg	85%	49-51%	4	18
FONDENTE LUISA 85% - pani	12479674	10x1 kg	85%	49-51%	4	18
FONDENTE LUISA 70% - cubetti	12430199	3x4 kg	70%	38-40%	2	24
FONDENTE AMABILE 64% - cubetti	12306727	1x12 kg	64%	40-42%	4	24
FONDENTE LUISA 55% - pani	12382404	10x1 kg	55%	38-40%	3	24
FONDENTE LUISA 55% - cubetti	12382800	3x4 kg	55%	38-40%	3	24
FONDENTE LUISA 51% (corpi cavi) - cubetti	12382406	3x4 kg	51%	32-34%	2	24
FONDENTE TRASIMENO 44% - pani	12381932	10x1 kg	44%	25-27%	1	24

## LATTE



DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO CT	MATERIA LATTICA	MATERIA GRASSA TOT.	SOLIDI DI CACAO	% DI LATTE	DURATA MESI
LATTE FINISSIMO - pani	12381912	10x1 kg	22%	30-32%	32%	18%	16
LATTE FINISSIMO - cubetti	12381935	3x4 kg	22%	36-38%	34%	21%	16
LATTE FINISSIMO - corpi cavi cubetti	12382457	3x4 kg	18%	30-32%	32%	18%	16

## GIANDUIA



DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO CT	MATERIA LATTICA	MATERIA GRASSA TOT.	SOLIDI DI CACAO	% DI NOCCIOLE	DURATA MESI
CIOCCOLATO GIANDUIA - pani	12381911	10x1 kg	24%	38-40%	29%	24%	12

## BIANCO



DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO CT	MATERIA LATTICA	DURATA MESI
GALAK® - corpi cavi cubetti	12381934	3x4 kg	25%	16
GALAK® GELATERIA - cubetti	12381933	3x4 kg	24%	16
GALAK® GELATERIA - pani	12381910	10x1 kg	24%	16