

Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986



Cioccolata calda

per riscaldare l'inverno con calde tazze e morbidi affogati

LA NOSTRA CIOCCOLATA CALDA

senza addensanti ma solo con puro cioccolato

V caldo cioccolato

Peso netto Net weight	3,5 Kg
Volume Capacity	4,25 Lt
Dimensioni scatola Box dimensions	26 x 16 x 16 cm
Strato da Boxes in 1 pallet layer	22



ISTRUZIONI PER PREPARARE LA CIOCCOLATA CALDA

Rev 03 del 01/09/2019

Per rendere il prodotto morbido, e quindi facilmente utilizzabile, è opportuno farlo stemperare all'interno di un frigorifero positivo, in modo da non sottoporlo a incontrollati sbalzi di temperatura.

Una volta scongelata la cioccolata può essere conservata in frigo a $\leq +4^{\circ}\text{C}$ per circa 5 giorni.

Assaggiare sempre il prodotto per assicurarsi che non abbia sofferto.



CIOCCOLATA CALDA

per gelaterie Menodiciotto

ISTRUZIONI PER LA GESTIONE NELLA CIOCCOLATIERA

La cioccolatiera va impostata intorno ai 55°C in modo che la cioccolata sia fluida e calda ma non ustionante.

Durante brevi periodi di chiusura è possibile: lasciare la cioccolata nella cioccolatiera ad almeno 50°C.

La cioccolata una volta messa nella cioccolatiera ha una shelf life di circa 4 giorni.

Assaggiare la cioccolata per assicurarsi che non abbia sofferto.

È molto importante pulire spesso la vasca ed il rubinetto (*figura 1 e 2*) della cioccolatiera, in modo da mantenere il prodotto sempre buono e salubre.

Per la durata della cioccolatiera è consigliabile non introdurre cioccolato allo stato solido e ingrassare le parti necessarie con grasso alimentare (come riportano le istruzioni).



figura 1

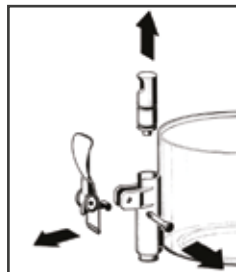


figura 2

GESTIONE SENZA CIOCCOLATIERA

Rendere bella fluida e calda da 2 a 8 palline di cioccolata calda per volta.

In base alle attrezzature disponibili è possibile scaldarla: a bagnomaria, sul fuoco vivo rigirandola spesso (meglio se in un pentolino di ceramica), nel microonde o con il getto di vapore della macchina del caffè (sempre facendo molta attenzione a non bruciarla e non bruciarsi - anche con eventuali schizzi).

Menodiciotto
GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

MENODICIOTTO s.r.l.

Via Santagata, 50 - 10156 Torino ITALY

T (+39) 011 2237825 (r.a.) **F** (+39) 011 2239279 **M** gelati@meno18.com

MENO18.COM
