

CHOCOCREAM BIANCO

PASTRY CHOCOCREAM

Ready-to-use white chocolate cream with a soft consistency.

Highly versatile, it is meant to be used for after-baking filling operations, it gives excellent results even when used to flavour creams and liquid cream.

- 10% of white chocolate
- Gluten Free
- Ready to use



MODALITÀ D'USO



Brioche



Croissant



Torrone morbido

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980204

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

INFO

Advantages

- Gebrauchsfertig

Claims

- Mit 10 % weißer Schokolade
- Glutenfrei

Details

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Die gebrauchsfertige Streichcreme mit ihrer weichen und cremigen Struktur und weißer Schokolade hat eine neue Rezeptur.

Sie ist äußerst vielseitig und eignet sich ideal zum Füllen von Backwaren nach dem Backen und als Aromastoff für Sahne und Creme.

Das Chococream-Sortiment umfasst auch die Varianten **Dark** und **Pistazie**.

Beschreibung

Feinste Paste aus weißer Schokolade. Dank ihrer weichen und streichfähigen Konsistenz eignet sie sich ideal zum Füllen von Croissants, Gebäcktaschen und Hefegebäck nach dem Backvorgang. Sie eignet sich hervorragend zum Aromatisieren von Cremes, Sahne und weißer Nougat und ist ideal für klassische Eiskreationen. CHOCOCREAM WEISS darf dank des Anteils an feinsten weißer Schokolade in der Rezeptur die Bezeichnung „WEISSE SCHOKOLADE“ tragen.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980205

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

INFO

Advantages

- Gebrauchsfertig

Claims

- Mit 10 % weißer Schokolade

- Glutenfrei

Details

Die gebrauchsfertige Streichcreme mit ihrer weichen und cremigen Struktur und weißer Schokolade hat eine neue Rezeptur.

Sie ist äußerst vielseitig und eignet sich ideal zum Füllen von Backwaren nach dem Backen und als Aromastoff für Sahne und Creme.

Das Chococream-Sortiment umfasst auch die Varianten **Dark** und **Pistazie**.

Beschreibung

Feinste Paste aus weißer Schokolade. Dank ihrer weichen und streichfähigen Konsistenz eignet sie sich ideal zum Füllen von Croissants, Gebäcktaschen und Hefegebäck nach dem Backvorgang. Sie eignet sich hervorragend zum Aromatisieren von Cremes, Sahne und weißer Nougat und ist ideal für klassische Eiskreationen. CHOCOCREAM WEISS darf dank des Anteils an feinsten weißer Schokolade in der Rezeptur die Bezeichnung „WEISSE SCHOKOLADE“ tragen.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use



**Extraordinary
made simple.**

Das Produkt ist gebrauchsfertig.



Extraordinary
made simple.