

# CHOCO CREMA DO FORNO

PASTRY OTHER PRE-BAKING FOR FILLING

Ready-to-use low-fat cocoa paste, a delicious before-baking filling suitable for enriching leavened products, such as pain au chocolat and croissants. This product is perfectly freeze-stable.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010977

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch



Schalenfrüchte

## INFO

### Beschreibung

Magerkakao-Paste zum Füllen von Hefengebäck (Pain au Chocolat, Croissants, Gebäcktaschen) vor dem Backvorgang.

### Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Das Produkt ist gebrauchsfertig und muss vor dem Aufgehen auf den Teig gegeben werden.  
Das Produkt behält auch im gefrorenen Zustand seine Eigenschaften.  
Sie kann jedoch auch gut als Füllung für Croissants, Gebäcktaschen und Strudel verwendet werden.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010989

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Milch



Schalenfrüchte

## INFO

### Beschreibung

Magerkakao-Paste zum Füllen von Hefegebäck (Pain au Chocolat, Croissants, Gebäcktaschen) vor dem Backvorgang.

### Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

### Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig und muss vor dem Aufgehen auf den Teig gegeben werden.

Das Produkt behält auch im gefrorenen Zustand seine Eigenschaften.

Sie kann jedoch auch gut als Füllung für Croissants, Gebäcktaschen und Strudel verwendet werden.



Extraordinary  
made simple.