

PRALIN DELICRISP

TROPICAL

PASTRY PRALIN DELICRISP

White chocolate tropical paste with crunchy chopped butter crepes, that enhance and guarantee a unique taste experience on the palate.

Ideal for making pralines and inserts of modern cakes, single portions and mignon.

A product line full of flavour options and worth getting to know better, it will unleash your creativity in pastry art.

Very good performances also in case of chilling or freezing.



MODALITÀ D'USO



Brioche



Croissant



Torrone morbido

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011967

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja



Milch

Cross-contaminations



Ei



Schalenfrüchte

INFO

Advantages

Bleibt knusprig, ohne durch Kühlung oder Tiefkühlung beeinträchtigt zu werden.

Claims

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Mit 24 % weißer Schokolade.

Mit Mango- und Passionsfruchtsaft für einen frischen, charakteristischen Geschmack tropischer Früchte.

Details

Feinste Paste aus weißer Schokolade mit tropischem Geschmack und knusprigen Butter-Crêpes-Stückchen, die ein einzigartiges Geschmackserlebnis garantieren. Ideal für die Herstellung von Pralinen und Füllungen für moderne Torten, Einzelportionen und Mignon.

Eine reichhaltige Auswahl an Geschmacksrichtungen, die es zu entdecken gilt, um Ihrer Kreativität in der Konditorei freien Lauf zu lassen.

Beschreibung

Paste mit weißer Schokolade mit tropischem Fruchtgeschmack und knusprigem Delicrisp mit Butter, ideal für die Herstellung von Backwaren und Eiscreme.

Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

PRALIN DELICRISP TROPICAL ist eine gebrauchsfertige Paste.



Extraordinary
made simple.