

# 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 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.**