

CHOCOCREAM CARAMEL

FLEUR DE SEL

PASTRY CHOCOCREAM

Ready-to-use caramel creamy with a soft consistency. The product contains caramelized sugar and fleur de sel that gives a slightly salty but soft and very pleasant taste on the palate.

Highly versatile, meant to be used for after-baking filling operations. Excellent results even when used to flavour creams and liquid cream too.

It has an ideal structure for use with sac a poche.

Ready to use, being anhydrous it does not moisten the products in which it is inserted.

Resistant to freezing.

It does not contain hydrogenated fats.



MODALITÀ D'USO



Brioche



Croissant



Torrone morbido

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011962

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

INFO

Advantages

Die Konsistenz ist ideal für die Verwendung mit Spritzbeuteln.

Gebrauchsfertig, da es wasserfrei ist und die Produkte, in die es gegeben wird, nicht befeuchtet.

Tiefkühlbeständig.

Claims

Enthält keine gehärteten Fette.

Enthält nur natürliche Aromen.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Details

Gebrauchsfertige Karamellcreme mit weicher und cremiger Konsistenz.

Enthält karamellisierten Zucker und Fleur de Sel für einen leicht salzigen, aber weichen und sehr angenehmen Geschmack.

Äußerst vielseitig, zum Füllen von Backwaren nach dem Backvorgang. Auch hervorragend als Aromastoff für Sahne und Creme geeignet.

Das Sortiment umfasst auch die Varianten Weiß, Weiß palmölfrei, Dark, Pistacchio und Vanillecreme.

Beschreibung

Creme mit Karamellgeschmack und Fleur de Sel, ideal zum Füllen von Croissants, Gebäcktaschen und Hefengebäck nach dem Backvorgang.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig.



Extraordinary
made simple.