

# CHOCOCREAM MILK & COCOA

PASTRY CHOCOCREAM

Anhydrous milk chocolate flavoured cream, ideal for the post-baking filling of leavened products, shortbread and puff pastry.

It does not moisten the products in which it is inserted and allows them to be stored at room temperature.

With a soft and creamy structure, full and round taste, it is suitable for flavouring creams and liquid cream too.

Ready to use.

It does not moisten the products in which it is inserted.

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

Resistant to freezing.



## MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Farcitura

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010017

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

## INFO

### Advantages

Gebrauchsfertig.

Befeuchtet die Produkte, in die es eingefüllt wird, nicht.

Hat eine ideale Struktur für die Verwendung mit Spritzbeuteln.

Tiefkühlbeständig.

### Claims

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Glutenfrei.

**Details**

Wasserfreie Creme mit Milkschokoladengeschmack, ideal zum Füllen von Hefeteigprodukten, Mürbeteig und Blätterteig nach dem Backvorgang.

Befeuchtet die Produkte, in die sie eingefüllt wird, nicht und ermöglicht die Lagerung bei Raumtemperatur.

Mit ihrer weichen und cremigen Struktur und ihrem vollen und runden Geschmack eignet sie sich auch zum Aromatisieren von Cremes und Sahne.

**Beschreibung**

Feinste Paste aus Vollmilch und Magerkakao. Dank ihrer weichen und streichfähigen Konsistenz eignet sie sich ideal zum Füllen von Croissants, Gebäcktaschen und Hefegebäck nach dem Backvorgang.

**Denomination**

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

**Directions for use**

Das Produkt ist gebrauchsfertig.



Extraordinary  
made simple.