

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE

PASTRY CHOCOCREAM

Anhydrous gianduja-flavoured cream with crunchy cocoa biscuit grains and chopped hazelnuts.

Perfect for post-baking filling of leavened products, shortcrust and puff pastry.

Its inclusions are designed to stay crisp over time and ensure easy piping.

With a rich, rounded flavour, this cream enhances your pastry creations with a delightful contrast of textures.

Ready to use.

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

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

With cocoa biscuits grains and chopped hazelnuts.

Resistant to freezing.

No hydrogenated fats.

Gluten free.



MODALITÀ D'USO



Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010030

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Ei



Milch

INFO

Advantages

Das Produkt ist gebrauchsfertig.

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Hat eine ideale Struktur für die Verwendung mit Spritzbeuteln.
Tiefkühlbeständig.

Claims

Mit Kakao- und Haselnusskeksstreuseln.
Ohne gehärtete Fette.
Glutenfrei.

Details

Crème mit Gianduia-Geschmack **mit knusprigen Kakao- und Haselnusskeksstücken**, ideal zum Füllen von Hefeteigprodukten, Mürbeteig und Blätterteig nach dem Backvorgang.

Die Rezeptur sorgt dafür, dass die Stückchen lange knusprig bleiben und mit einem Spritzbeutel verarbeitet werden können. Mit ihrem vollen und runden Geschmack ist diese Crème eine Bereicherung für Ihre Backkreationen mit unterschiedlichen Konsistenzen.

Lassen Sie sich überzeugen von der neuen Produktreihe von **Chococream Crunchy**.

Beschreibung

Crème mit Gianduia-Geschmack, Haselnussstreuseln und Keksstücken, ideal zum Füllen von Croissants, Gebäcktaschen und Hefegebäck nach dem Backvorgang.

Denomination

Streichfähige Crème. Halbfertiges Süßwarenprodukt.



Extraordinary
made simple.