

CHOCOLAKE CHOCOLATE

PASTELES

PASTEL DE CHOCOLATE

Relleno cremoso de chocolate listo para usar, especialmente diseñado para utilizarse antes de hornear: ¡úsalo antes del levado! Apto para congelación. La línea de productos incluye variedades de chocolate blanco y chocolate negro.



MODALITÀ D'USO



Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010682

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche



Frutos

INFO

Claims

Con el 35 % de chocolate

Detalles

Crema de chocolate lista para usar, diseñada para rellenos previos al horneado, se debe utilizar antes de la fermentación. Resistente a la ultracongelación. Descubre también la variante Bianco.

Descripción

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

pasta de chocolate en polvo adecuada para el relleno de productos de confitería con levadura para horno (pain au chocolat, croissants, empanadillas dulces) antes de la cocción.

Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

Directions for use

CHOCOBAKE está lista para usar y debe aplicarse sobre las masas antes de la fermentación.

En ultracongelación, CHOCOBAKE mantiene inalteradas sus características.

Inclusive, también se puede utilizar con buenos resultados como relleno de croissants, empanadillas dulces y strudels.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010773

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche



Frutos

INFO

Claims

Con el 35 % de chocolate

Detalles

Crema de chocolate lista para usar, diseñada para rellenos previos al horneado, se debe utilizar antes de la fermentación. Resistente a la ultracongelación. Descubre también la variante Bianco.

Descripción

pasta de chocolate en polvo adecuada para el relleno de productos de confitería con levadura para horno (pain au chocolat, croissants, empanadillas dulces) antes de la cocción.

Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

Directions for use

CHOCOBAKE está lista para usar y debe aplicarse sobre las masas antes de la fermentación.

En ultracongelación, CHOCOBAKE mantiene inalteradas sus características.

Inclusive, también se puede utilizar con buenos resultados como relleno de croissants, empanadillas dulces y strudels.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010931

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI



**Extraordinary
made simple.**

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche



Frutos

INFO

Claims

Con el 35 % de chocolate

Detalles

Crema de chocolate lista para usar, diseñada para rellenos previos al horneado, se debe utilizar antes de la fermentación. Resistente a la ultracongelación. Descubre también la variante Bianco.

Descripción

pasta de chocolate en polvo adecuada para el relleno de productos de confitería con levadura para horno (pain au chocolat, croissants, empanadillas dulces) antes de la cocción.

Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

Directions for use

CHOCOBAKE está lista para usar y debe aplicarse sobre las masas antes de la fermentación.

En ultracongelación, CHOCOBAKE mantiene inalteradas sus características.

Inclusive, también se puede utilizar con buenos resultados como relleno de croissants, empanadillas dulces y strudels.



Extraordinary
made simple.