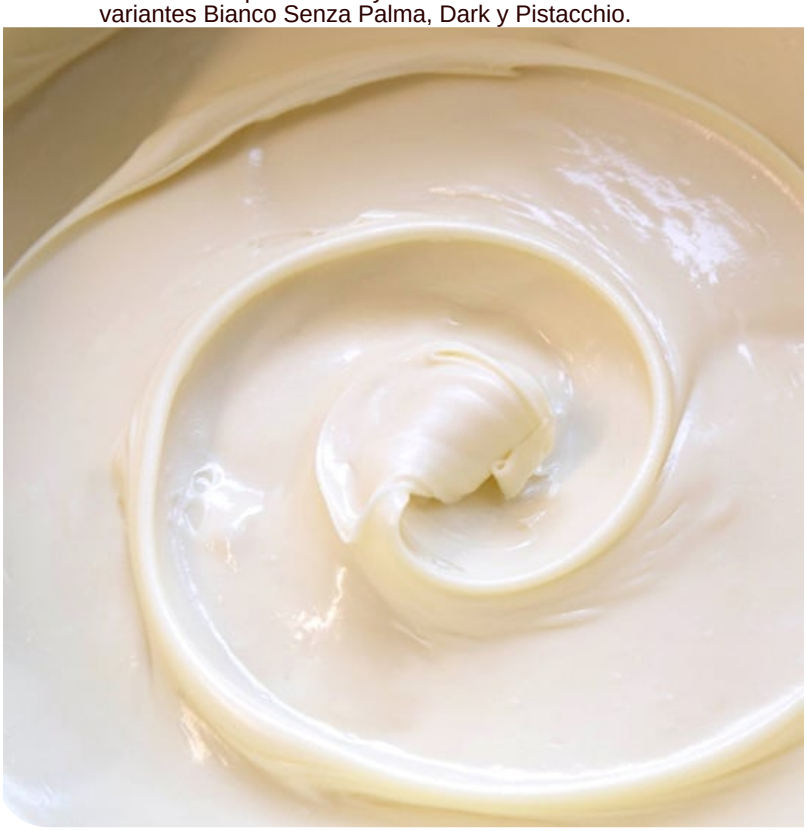
CHOCOCREAM BIANCO INDUSTRY

PASTELES CREMA DE CHOCOLATE

Crema untable lista para usar de estructura suave y cremosa. Extremadamente versátil, para rellenos de productos para horno después de la cocción. También es excelente como aromatizante para crema y nata. Descubre también las variantes Bianco Senza Palma, Dark y Pistacchio.



MODALITÀ D'USO

Croissant

Brioche

Torrone morbido

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010853

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens



La



Leche

Cross-contaminations



Frutos

INFO

Detalles
Crema untable lista para usar de estructura suave y cremosa. Extremadamente versátil, para rellenos de productos para horno después de la cocción. También es excelente como aromatizante para crema y nata. Descubre también las variantes Bianco Senza Palma, Dark y Pistacchio.

Descripción
pasta muy fina color marfil ideal para rellenar croissants, empanadillas dulces y brioches después del horneado.

Denomination
crema untable. Producto semielaborado para confitería.

Directions for use
el producto está listo para usar.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011171

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche

Cross-contaminations



Frutos

INFO

Detalles
Crema untable lista para usar de estructura suave y cremosa. Extremadamente versátil, para rellenos de productos para horno después de la cocción. También es excelente como aromatizante para crema y nata. Descubre también las variantes Bianco Senza Palma, Dark y Pistacchio.

Descripción
pasta color marfil ideal para rellenar croissants, empanadillas dulces y brioches después del horneado.

Denomination
crema untable. Producto semielaborado para confitería.

Directions for use
el producto está listo para usar.