

PASTA GIANDUIA

PASTELES

PASTA GIANDUIA

Concentrado de chocolate con gianduja (con un 43 % de gianduja), muy útil en repostería y heladería. Ideal para aromatizar, rellenar y elaborar helados artesanales.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010928

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Frutos

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción

pasta concentrada de chocolate gianduja para pastelería y heladería. Ideal para aromatizaciones, rellenos y para la preparación de helados artesanales.

Denomination

producto semielaborado para pastelería y heladería.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PASTA GIANDUIA está lista para usar.

Para helados, la dosis es de 80/100 g de producto por 1 kg de mezcla.

La permanencia en ambientes cálidos puede causar la separación del producto; se recomienda mezclar la pasta hasta que sea homogénea.



Extraordinary
made simple.