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

irca GROUP Extraordinary made simple.

Frutos

Cross-contaminations

Leche

INFO

Descripción
pasta concentrada de chocolate gianduia 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
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.