

GIANDUCA

HELADO GIANDUCA

Crema para untar especial, sin aceite de palma ni gluten, con un 30 % del mejor chocolate gianduja. GIANDUCA se puede combinar con leche para preparar un delicioso helado. También se puede usar para decorar productos de pastelería como brioques, crepes, obleas, croissants, pasteles, bavaoises y mousses. Diseñada para la elaboración en frío.



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 01011558

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche



Frutos

INFO

Descripción

crema unttable con chocolate con avellanas gianduja para la preparación de helados y pasteles semifríos. GIANDUCA está libre de grasas derivadas del aceite de palma, con aromas naturales y se puede declarar sin gluten.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

Directions for use

GIANDUCA_____ 1 kg

leche_____ 1,25 kg

Mezclar cuidadosamente 1 kg de GIANDUCA con 1,25 kg de leche y mantecar.



Extraordinary
made simple.