

INDUSTRIE CHOCOCREAM

BIANCO

PÂTISSERIE CRÈME AU CHOCOLAT

Pâte à tartiner crémeuse au chocolat blanc, prête à l'emploi et à la texture onctueuse. Très polyvalente, elle est idéale pour les garnitures après cuisson. Elle donne également d'excellents résultats pour aromatiser les crèmes et les crèmes liquides. La gamme comprend des versions au chocolat blanc, noir, à la pistache et sans huile de palme.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Brioche



Torrone morbido

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010853

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO

Détails

pâte à tartiner prête à l'emploi avec une structure douce et crémeuse. Extrêmement polyvalente, pour les garnitures après cuisson de produits de boulangerie. Également excellente comme arôme pour les crèmes et crèmes fouettées. Découvrez également les versions Blanc Sans huile de Palme, Noir et Pistache.

Description

pâte ivoire très fine idéale pour la garniture après cuisson de croissants, chaussons et brioches.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

Directions for use

Le produit est prêt à l'emploi.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011171

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO**Détails**

pâte à tartiner prête à l'emploi avec une structure douce et crémeuse. Extrêmement polyvalente, pour les garnitures après cuisson de produits de boulangerie. Également excellente comme arôme pour les crèmes et crèmes fouettées. Découvrez également les variantes Blanc Sans huile de Palme, Noir et Pistache.

Description

pâte ivoire idéale pour la garniture après cuisson de croissants, chaussons et brioches.

Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

Directions for use

Le produit est prêt à l'emploi.