CHOCOCREAM BIANCO INDUSTRY

PÂTISSERIE CRÈME AU CHOCOLAT

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.



MODALITÀ D'USO

Croissant

Brioche

Torrone morbido

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010853

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

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 très fine 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.

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.