

# 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 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.

**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.



Extraordinary  
made simple.