

# CHOCO CREMA DO FORNO

## PÂTISSERIE

### AUTRES PRÉCUISSONS POUR LA GARNITURE

Pâte de cacao allégée prête à l'emploi, une délicieuse garniture à utiliser avant la cuisson, idéale pour enrichir les produits levés comme les pains au chocolat et les croissants. Ce produit se congèle parfaitement.



## 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 01010977

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

### Allergens



Soja

### Cross-contaminations



Lait



Fruits

## INFO

### Description

pâte au cacao maigre indiquée comme fourrage de produits de pâtisserie levées avant leur cuisson au four (pain au chocolat, croissants, chaussons, etc.).

### Denomination

crème à étaler. Produit semi-fini de pâtisserie.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

le produit est prêt à l'emploi et doit être déposé sur les pâtes avant le levage.  
Dans la congélation le produit maintient ses caractéristiques.  
Peut être aussi utilisé avec succès comme fourrage de croissants, chaussons et strudel.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010989

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait



Fruits

## INFO

### Description

pâte au cacao maigre indiquée comme fourrage de produits de pâtisserie levées avant leur cuisson au four (pain au chocolat, croissants, chaussons, etc.).

### Denomination

crème à étaler. Produit semi-fini de pâtisserie.

### Directions for use

le produit est prêt à l'emploi et doit être déposé sur les pâtes avant le levage.  
Dans la congélation le produit maintient ses caractéristiques.  
Peut être aussi utilisé avec succès comme fourrage de croissants, chaussons et strudel.



Extraordinary  
made simple.