

PÂTES GIANDUIA

PÂTISSERIE PÂTES GIANDUIA

Pâte concentrée de chocolat Gianduja (à 43 % de gianduja), très utile en pâtisserie et en confection de crèmes glacées. Idéale pour aromatiser, garnir et réaliser des crèmes glacées artisanales.



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 01010928

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Fruits

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

pâte concentrée au chocolat gianduja pour pâtisserie et glaces. Idéale pour aromatisations, garnitures, fourrages et pour la préparation de glaces artisanales.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie et glaces.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PASTA gianduja est prête à l'emploi.

Pour les glaces, le dosage est de 80/100 g de produit pour 1 kg de mélange.

Laisser le produit dans un environnement chaud peut provoquer sa séparation ; il est recommandé de remuer le mélange jusqu'à obtenir une consistance lisse.



Extraordinary
made simple.