

# CHOCOCRÈME CARAMEL

## FLEUR DE SEL

PÂTISSERIE CRÈME AU CHOCOLAT

Caramel crémeux prêt à l'emploi, à la texture onctueuse. Ce produit contient du sucre caramélisé et de la fleur de sel qui lui confèrent un goût légèrement salé, doux et très agréable en bouche.

Très polyvalent, il est conçu pour les opérations de fourrage après cuisson. Il donne d'excellents résultats, même pour aromatiser les crèmes et les crèmes liquides.

Sa structure est idéale pour une utilisation avec un sac à poche.

Prêt à l'emploi, étant anhydre, il n'humidifie pas les produits dans lesquels il est inséré.

Résistant au gel.

Il ne contient pas de graisses hydrogénées.



### MODALITÀ D'USO



Brioche



Croissant



Torrone morbido

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011962

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

### INFO

#### Advantages

Elle a une structure idéale pour une utilisation avec un sac à poche.

Prête à l'emploi, étant anhydre, elle ne ramollit pas les produits dans lesquels elle est insérée.

Résistante à la surgélation.

#### Claims

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Ne contient pas de graisses hydrogénées.

Ne contient que des arômes naturels.

**Détails**

Crème au caramel prête à l'emploi, à la structure douce et crémeuse.

Contient du sucre caramélisé et de la fleur de sel, pour un goût légèrement salé mais doux et très agréable au palais.

Extrêmement polyvalente, pour les garnitures après cuisson de produits de boulangerie. Également excellente comme arôme pour les crèmes et crèmes fouettées.

La gamme comprend les versions Blanc, Blanc Sans huile de Palme, Noir, Pistache et Crème pâtissière.

**Description**

crème au goût caramel avec fleur de sel 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.