

CRÈME CHOCOLAT

CROQUANTE TROPICALE

PÂTISSERIE CRÈME AU CHOCOLAT

Crème anhydre aromatisée aux fruits tropicaux avec des inclusions croquantes de mangue et de fruit de la passion.

Parfait pour garnir après cuisson les produits levés, les pâtes brisées et les pâtes feuilletées.

Ses inclusions sont conçues pour rester croquantes au fil du temps et faciliter le pochage.

Enrichie en jus de mangue et de fruit de la passion pour une saveur exotique et légèrement acidulée, cette crème est parfaite pour les créations pâtisseries contemporaines.

Prêt à l'emploi.

Il n'humidifie pas les produits dans lesquels il est inséré.

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

Avec du jus de mangue et de fruit de la passion.

Résistant au gel.

Sans graisses hydrogénées.

Sans gluten.



MODALITÀ D'USO



Farcitura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010011

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

INFO

Avantages

Prête à l'emploi.

Ne ramollit pas les produits dans lesquels elle est insérée.

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

Résistante à la surgélation.

Claims

Avec du jus de mangue et des fruits de la passion.

Sans graisses hydrogénées,

sans gluten.

Détails

Crème au goût tropical **avec des inclusions croquantes de mangue et de fruit de la passion**, elle est idéale pour garnir les produits levés, les pâtes brisées et les pâtes feuilletées après cuisson.

Formulée pour que les inclusions conservent longtemps leur croquant et permettent une utilisation avec un sac à poche. Avec du jus de mangue et des fruits de la passion pour un goût exotique et légèrement acidulé, c'est une crème idéale pour les créations de pâtisserie en phase avec leur temps.

Laissez-vous séduire par la nouvelle gamme de **Chococream Crunchy**.

Description

crème avec des grains de biscuit et des inclusions croustillantes aux fruits tropicaux, idéale pour garnir croissants, chaussons et brioches après cuisson.

Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.



Extraordinary
made simple.