MORELLINA

PASTICCERIA MORELLINA

Pasta pronta all'uso a base di cacao e nocciole, dal colore scuro e dal gusto intenso.
Dalla consistenza morbida e spalmabile, ideale per aromatizzare creme per pasticceria o panna montata.
Disponibile anche la variante Bitter, con un gusto più deciso di cacao.



MODALITÀ D'USO

Aromatizzazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010204

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP
Extraordinary made simple.



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli
Pasta pronta all'uso a base di cacao e nocciole, dal colore scuro e dal gusto intenso. Dalla consistenza morbida e spalmabile, ideale per aromatizzare creme per pasticceria o panna montata. Disponibile anche la variante Bitter, con un gusto più deciso di cacao.

Descrizione
pasta concentrata al cacao e nocciola. Si presenta come una crema morbida spalmabile, di colore scuro e gusto intenso di cacao e nocciole. E' pronta all'uso per l'impiego diretto come farcitura ed è particolarmente adatta ad impartire gusto e colore a creme per pasticceria, panna montata, creme per ripieni, creme di ricopertura per profiteroles, semifreddi.

Denominazione
crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010205

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Dettagli
Pasta pronta all'uso a base di cacao e nocciole, dal colore scuro e dal gusto intenso. Dalla consistenza morbida e spalmabile, ideale per aromatizzare creme per pasticceria o panna montata. Disponibile anche la variante Bitter, con un gusto più deciso di cacao.

Descrizione
pasta concentrata al cacao e nocciola. Si presenta come una crema morbida spalmabile, di colore scuro e gusto intenso di cacao e nocciole. E' pronta all'uso per l'impiego diretto come farcitura ed è particolarmente adatta ad impartire gusto e colore a creme per pasticceria, panna montata, creme per ripieni, creme di ricopertura per profiteroles, semifreddi.

Denominazione
crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.