

CHOCOCREAM BIANCO

PASTICCERIA

CHOCOCREAM

Crema spalmabile pronta all'uso, dalla struttura morbida e cremosa al cioccolato bianco. Estremamente versatile, è ideale per farciture post-cottura di prodotti da forno e come aromatizzante per crema e panna.

- 10% di cioccolato bianco
- Gluten Free
- Pronta all'uso



MODALITÀ D'USO



Brioche



Croissant



Torrone morbido

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980204

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

INFO

Vantaggi

- Pronta all'uso

Claims

- Con il 10% di cioccolato bianco
- Gluten Free

Dettagli

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

La crema spalmabile pronta all'uso, dalla struttura morbida e cremosa al cioccolato bianco ha una nuova formula. Estremamente versatile, è ideale per farciture post-cottura di prodotti da forno e come aromatizzante per crema e panna.

La gamma Chococream comprende anche le varianti **Dark** e **Pistacchio**.

Descrizione

pasta finissima al cioccolato bianco. Possiede una struttura morbida e spalmabile che la rendono ideale per la farcitura post forno di croissant, fagottini e brioches. Si presta ottimamente ad essere impiegata come aromatizzante di creme, panne, torroni ed è anche consigliata nella preparazione e variegatura di gelati. CHOCOCREAM BIANCO consente la denominazione " AL CIOCCOLATO BIANCO " grazie alla presenza in ricetta di finissimo cioccolato bianco.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980205

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

INFO

Vantaggi

- Pronta all'uso

Claims

- Con il 10% di cioccolato bianco

- Gluten Free

Dettagli

La crema spalmabile pronta all'uso, dalla struttura morbida e cremosa al cioccolato bianco ha una nuova formula. Estremamente versatile, è ideale per farciture post-cottura di prodotti da forno e come aromatizzante per crema e panna.

Descrizione

pasta finissima al cioccolato bianco. Possiede una struttura morbida e spalmabile che la rendono ideale per la farcitura post forno di croissant, fagottini e brioches. Si presta ottimamente ad essere impiegata come aromatizzante di creme, panne, torroni ed è anche consigliata nella preparazione e variegatura di gelati. CHOCOCREAM BIANCO consente la denominazione " AL CIOCCOLATO BIANCO " grazie alla presenza in ricetta di finissimo cioccolato bianco.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.



Extraordinary
made simple.