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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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.
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.