CHOCOCREAM BIANCO INDUSTRY

PASTICCERIA CHOCOCREAM

Crema spalmabile pronta all'uso dalla struttura morbida e cremosa. Estremamente versatile, per farciture post-cottura di prodotti da forno. Ottima anche come aromatizzante per crema e panna. La gamma comprende le varianti Bianco, Bianco Senza Palma, Dark e Pistacchio.



MODALITÀ D'USO

Croissant

Brioche

Torrone morbido

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010853

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

INFO

Dettagli
Crema spalmabile pronta all'uso dalla struttura morbida e cremosa. Estremamente versatile, per farciture post-cottura di prodotti da forno. Ottima anche come aromatizzante per crema e panna. Scopri anche le varianti Bianco Senza Palma, Dark e Pistacchio.

Descrizione
pasta finissima avorio ideale per la farcitura post forno di croissant, fagottini e brioches.

Denominazione
crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso
il prodotto è pronto all'uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011171

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

INFO

Dettagli
Crema spalmabile pronta all'uso dalla struttura morbida e cremosa. Estremamente versatile, per farciture post-cottura di prodotti da forno. Ottima anche come aromatizzante per crema e panna. Scopri anche le varianti Bianco Senza Palma, Dark e Pistacchio.

Descrizione
pasta avorio ideale per la farcitura post forno di croissant, fagottini e brioches.

Denominazione
crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso
il prodotto è pronto all'uso.