TOFFEE D'OR CARAMEL

PASTICCERIA TOFFEE D'OR

Finissima crema toffee pronta all'uso, realizzata attraverso la cottura del latte e dello zucchero secondo il metodo tradizionale.
Estremamente versatile, si presta ad applicazioni sia ante che post forno.
Stabile anche alla surgelazione.



MODALITÀ D'USO

- **Aromatizzazione**
- **Copertura**
- **Decorazione**
- **Farcitura**
- **Pralina**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030385

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

INFO

Claims
A lunga conservazione

Dettagli
Finissima crema toffee pronta all'uso, realizzata attraverso la cottura del latte e dello zucchero secondo il metodo tradizionale. Estremamente versatile, si presta ad applicazioni sia ante che post forno. Stabile anche alla surgelazione.

Descrizione
crema Toffee/Caramel per decorazione e farcitura di prodotti di pasticceria, pralineria e gelateria. Adatta all'impiego in prodotti a lunga conservazione.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso
per aromatizzazioni il prodotto è pronto all'uso.
Per coperture riscaldare in forno a microonde od a bagno maria a 50-55°C.