



# MIRROR CIOCCOLATO BIANCO

PASTICCERIA

MIRROR

Glassa a specchio a base di cioccolato bianco con utilizzo a caldo.

Questa crema è adatta alla glassatura a specchio di torte gelato, semifreddi, bavaresi, mousse e torte.

Grazie alla sua consistenza ricca e fluida, aderisce perfettamente ai bordi, anche quelli verticali, garantendo una copertura impeccabile e uniforme senza colature.

Mantiene una lucentezza estrema anche alla temperatura negativa di -20°C.

**Claims:**

- Con il 37% di cioccolato bianco.
- Stabile alla surgelazione.
- Lucida e brillante anche a temperature negative.

**Vantaggi:**

- Copertura perfetta, anche lungo le pareti verticali.
- Taglio pulito senza sbavature.

## Dettagli prodotto

COD 000157

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



latte condensato, burro anidro

## Modalità d'uso



Glassatura