

## **LILLY CAPPUCCINO**

PASTICCERIA LILLY

Base in polvere al gusto cappuccino per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi. Estremamente pratico e facile da utilizzare è un ottimo sostituto della gelatina in fogli, con utilizzo a freddo. Stabile sia alla surgelazione che al taglio. Nella variante neutra può essere utilizzato come stabilizzante della panna fresca. Scopri l'intera gamma Lilly.

## **Dettagli prodotto**

COD 000197

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



**lecitina** 



latte scremato in polvere







Panna cotta



Mousse



Gelificante



Semifreddo

## **Denominazione tecnica**

prodotto semilavorato per dolci a base di panna.