



# 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

## Modalità d'uso



Bavarese



Panna cotta



Mousse



Gelificante



Semifreddo