



# LILLY CARAMEL

PASTICCERIA

LILLY

Base in polvere al gusto caramello 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 000198

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



siero di latte in polvere

Cross contaminazioni



Soia

## Modalità d'uso



Bavarese



Panna cotta



Mousse



Gelificante



Semifreddo