



LILLY CIOCCOLATO BIANCO

PASTICCERIA

LILLY

Base in polvere con cioccolato bianco 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 000200

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



latte intero e scremato in polvere

Cross contaminazioni



Soia

Modalità d'uso



Bavarese



Panna cotta



Mousse



Gelificante



Semifreddo