



# LILLY CIOCCOLATO

PASTICCERIA

LILLY

Base in polvere con cioccolato 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 000201

## Allergeni/cross contaminazioni

Cross contaminazioni



Soia



Latte

## Modalità d'uso



Bavarese



Panna cotta



Gelificante



Semifreddo



Mousse