



# LILLY NEUTRO

PASTICCERIA

LILLY

Base in polvere neutra per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi. Può essere utilizzato come stabilizzante della panna fresca. 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. Scopri l'intera gamma Lilly.

## Dettagli prodotto

COD 000207

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



latte scremato in polvere

Cross contaminazioni



Uova

## Modalità d'uso



Bavarese



Panna cotta



Mousse



Gelificante



Semifreddo