



# LILLY NOCCIOLA

PASTICCERIA

LILLY

Base in polvere per la preparazione a freddo di mousse, bavaresi e semifreddi alla nocciola. 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 000208

## Allergeni/cross contaminazioni

### Allergeni



latte scremato in polvere



nocciole

### Cross contaminazioni



Cereali



Uova



Soia



Anidride

## Modalità d'uso



**Bavarese**



**Panna cotta**



**Mousse**



**Gelificante**



**Semifreddo**