



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

 SO₂ Anidride

Modalità d'uso



Bavarese



Panna cotta



Mousse



Gelificante



Semifreddo