

# CHOCO CREMA DO FORNO

PASTICCERIA

ALTRE ANTE FORNO PER FARCITURA

Pasta al cacao magro pronta all'uso, ideale come farcitura ante forno di prodotti lievitati come pain au chocolat, croissant o fagottini. Grazie alla sua composizione, il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche anche in surgelazione.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010977

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

## INFO

### Descrizione

pasta al cacao magro adatta alla farcitura di prodotti dolciari lievitati da forno (pain au chocolat, croissant, fagottini) prima della cottura.

### Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

### Modalità d'uso

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

il prodotto è pronto all'impiego e deve essere depositato sulle paste prima della lievitazione.  
In surgelazione il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche.  
Può essere tuttavia utilizzata con successo anche come ripieno di croissant, fagottini e strudel.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010989

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

## INFO

### Descrizione

pasta al cacao magro adatta alla farcitura di prodotti dolciari lievitati da forno (pain au chocolat, croissant, fagottini) prima della cottura.

### Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

### Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'impiego e deve essere depositato sulle paste prima della lievitazione.  
In surgelazione il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche.  
Può essere tuttavia utilizzata con successo anche come ripieno di croissant, fagottini e strudel.



Extraordinary  
made simple.