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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010977

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP
Extraordinary made simple.



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.

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.