



IRCA CAO

PASTICCERIA

IRCA CAO

Pasta finissima dall'elevato contenuto di cacao magro (50%), caratterizzata da una struttura morbida e cremosa che la rende il sostituto ideale del cacao in polvere e della pasta di cacao nelle varie preparazioni di pasticceria o nella preparazione di gelato al gusto di cioccolato. La sua consistenza permette, nelle preparazioni, di evitare la formazione di grumi ed eventuali problemi legati alla temperatura di fusione del burro di cacao.

Senza zucchero

Dettagli prodotto

COD 000506

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



lecitina di soia

Cross contaminazioni



Latte



Frutta