MIRABELLA DARK

PASTICCERIA MIRABELLA

Finissima crema al cacao magro (cacao 16%) e nocciole, ideale per la copertura di torte da forno e cakes o per la glassatura di bignè e donuts. La sua formulazione la rende perfetta anche come ripieno per praline e come aromatizzante di panna, crema pasticcera e crema al burro. Scopri la versione al cioccolato bianco.



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 01010975

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.



Soia



Frutta

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione
crema al cacao magro per ricopertura di prodotti dolciari.

Denominazione
prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso
riscaldare a bagnomaria od in microonde a 45°C circa, mescolare ed utilizzare direttamente come copertura.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010990

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Frutta

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione
crema al cacao magro per ricopertura di prodotti dolciari.

Denominazione
prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso
riscaldare a bagnomaria od in microonde a 45°C circa, mescolare ed utilizzare direttamente come copertura.