



# DELI CHOUX

PASTICCERIA

DELI CHOUX

Semilavorato completo che consente di ottenere rapidamente una pasta morbida e vellutata con la quale realizzare ottimi bignè di forma regolare, ben lievitati e di colore nocciola chiaro. I prodotti finiti realizzati con DELI CHOUX possiedono aspetto e gusto tipici di quelli ottenuti con la ricetta tradizionale e si caratterizzano per il loro eccellente volume ed un'ampia cavità interna che consente una più agevole e completa farcitura. Da risultati ottimali sia utilizzando forni a piastra che forni rotativi-ventilati. Questo preparato è anche indicato per la preparazione di appetitose zeppole al forno.

## Dettagli prodotto

COD 000580

## Allergeni/cross contaminazioni

### Allergeni



farina ed amido di frumento



uova in polvere



proteine del latte

### Cross contaminazioni



Soia



Frutta



Senape