

GIANDUCA

GELATO GIANDUCA

Speciale crema spalmabile con il 30% di cioccolato gianduia di elevata qualità, Palm Free e Gluten Free. Miscelata con latte, può essere utilizzata per la preparazione di gelato. Ideale anche per guarnire prodotti di pasticceria positiva quali brioche, crêpes, cialde, croissant, torte, bavaresi e mousse. Preparazione a freddo.



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 01011558

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Descrizione

crema spalmabile con cioccolato alle nocciole gianduia per la preparazione di gelato e torte semifreddo. GIANDUCA è senza grassi derivati da palma, con aromi naturali e può essere dichiarata Gluten Free.

Denominazione

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

GIANDUCA _____ 1 kg

latte _____ 1.25 kg

Miscelare accuratamente 1 kg di GIANDUCA con 1.25 kg di latte e mantecare.



Extraordinary
made simple.