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

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 01011558

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.



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
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.