

# CHOCOCREAM MILK & COCOA

PASTICCERIA CHOCOCREAM

Crema anidra al gusto di cioccolato al latte, ideale per la farcitura post-cottura di prodotti lievitati, frolle e sfoglie.

Non inumidisce i prodotti in cui viene inserita e ne consente la conservazione a temperatura ambiente.

Dalla struttura morbida e cremosa, gusto pieno e rotondo, si adatta anche all'aromatizzazione di creme e panna.

Pronta all'uso.

Non inumidisce i prodotti in cui viene inserita.

Ha una struttura ideale per utilizzo con sac a poche.

Resistente alla surgelazione.



## MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Farcitura

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010017

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

## INFO

### Vantaggi

Pronta all'uso.

Non inumidisce i prodotti in cui viene inserita.

Ha una struttura ideale per utilizzo con sac a poche.

Resistente alla surgelazione.

### Claims

Senza glutine.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Dettagli**

Crema anidra al gusto di cioccolato al latte, ideale per la farcitura post-cottura di prodotti lievitati, frolle e sfoglie. Non inumidisce i prodotti in cui viene inserita e ne consente la conservazione a temperatura ambiente. Dalla struttura morbida e cremosa, gusto pieno e rotondo, si adatta anche all'aromatizzazione di creme e panna.

**Descrizione**

pasta finissima al latte intero e al cacao magro. Possiede una struttura morbida e spalmabile che la rendono ideale per la farcitura post forno di croissant, fagottini e brioches.

**Denominazione**

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

**Modalità d'uso**

Il prodotto è pronto all'uso



Extraordinary  
made simple.