

MIRABELLA DARK

PASTRY MIRABELLA

Excelente crema de cacao baja en grasa (16% de cacao), ideal para cubrir pasteles y para glasear profiteroles y donuts. Gracias a su composición especial, es perfecta para rellenar bombones de chocolate, así como para aromatizar nata, crema pastelera y crema de mantequilla. También disponible en versión de chocolate blanco.



MODALITÀ D'USO

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010975

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Frutos

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción

crema cacao para el recubrimiento de productos de confitería.

Denomination

Semielaborado para confitería.

Directions for use

Calentar al baño maría o bien en microwondas suavemente a 45°, mezclar bien y usar directamente para cubrir y bañar.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010990

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Frutos

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción

crema cacao para el recubrimiento de productos de confitería.

Denomination

Semielaborado para confitería.

Directions for use

Calentar al baño maría o bien en microwondas suavemente a 45°, mezclar bien y usar directamente para cubrir y bañar.



Extraordinary
made simple.