

# MIRABELLA BLANCA

PASTRY MIRABELLA

Excelente crema para untar con sabor a chocolate blanco, 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 01010976

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

Cross-contaminations



Frutos

## INFO

### Descripción

crema blanca para el recubrimiento de productos de confitería.

### Denomination

Semielaborado para confitería.

### Directions for use

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010991

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

Cross-contaminations



Frutos

## INFO

### Descripción

crema blanca para el recubrimiento de productos de confitería.

### Denomination

Semielaborado para confitería.

### Directions for use

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



Extraordinary  
made simple.