

PRALINE AMANDE

NOISETTE

PASTRY PRALINE AMANDE

Pâte fine à base de sucre caramélisé, de noisettes et d'amandes grillées. Un ingrédient précieux pour garnir les chocolats, réaliser des ganaches, des truffes, des crèmes onctueuses et des glaces.



MODALITÀ D'USO



Cremino Chocolates



Pralines



Truffles



Flavouring



Ganache

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01020167

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Fruits

INFO

Claims

Amandes 25 %,noisettes 25 %

Détails

Pâte très fine composée exclusivement de sucre caramélisé, de noisettes grillées et d'amandes grillées. Un ingrédient précieux pour les garnitures de chocolats, de crème ganache, de truffes, de crèmes pour fourrage et de glaces.

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

pâte extra fine au goût délicat, composée exclusivement de sucre caramélisé, d'amandes et de noisettes grillées. Elle peut être utilisée comme ingrédient pour le fourrage de pralines, truffes, crèmes pour fourrage et glaces.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

mélanger avec soin avant d'effectuer des prélèvements.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01020187

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Fruits

INFO**Claims**

Amandes 25 %,noisettes 25 %

Détails

Pâte très fine composée exclusivement de sucre caramélisé, de noisettes grillées et d'amandes grillées. Un ingrédient précieux pour les garnitures de chocolats, de crème ganache, de truffes, de crèmes pour fourrage et de glaces.

Description

pâte extra fine au goût délicat, composée exclusivement de sucre caramélisé, d'amandes et de noisettes grillées. Elle peut être utilisée comme ingrédient pour le fourrage de pralines, truffes, crèmes pour fourrage et glaces.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

mélanger avec soin avant d'effectuer des prélèvements.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01020188

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Fruits

INFO**Claims**

Extraordinary
made simple.

Amandes 25 %,noisettes 25 %

Détails

Pâte très fine composée exclusivement de sucre caramélisé, de noisettes grillées et d'amandes grillées. Un ingrédient précieux pour les garnitures de chocolats, de crème ganache, de truffes, de crèmes pour fourrage et de glaces.

Description

pâte extra fine au goût délicat, composée exclusivement de sucre caramélisé, d'amandes et de noisettes grillées. Elle peut être utilisée comme ingrédient pour le fourrage de pralines, truffes, crèmes pour fourrage et glaces.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

mélanger avec soin avant d'effectuer des prélèvements.



Extraordinary
made simple.