

# MIRABELLA FONCÉE

PASTRY MIRABELLA

Pâte à tartiner onctueuse au cacao allégée (16 % de cacao), idéale pour napper les gâteaux et glacer les choux et les beignets. Grâce à sa composition spéciale, elle convient parfaitement au fourrage des bonbons au chocolat, ainsi qu'à l'aromatisation des crèmes, des crèmes pâtisseries et des crèmes au beurre. Existe aussi en version chocolat blanc.



## MODALITÀ D'USO

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).  
No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010975

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Fruits

Cross-contaminations



Lait

## INFO

### Description

crème au cacao maigre pour l'enrobage de produits de pâtisserie.

### Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

### Directions for use

chauffer au bain-marie ou au micro-ondes à environ 45°C, mélanger et utiliser directement comme nappage.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010990

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Fruits

Cross-contaminations



Lait

## INFO

### Description

crème au cacao maigre pour l'enrobage de produits de pâtisserie.

### Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

### Directions for use

chauffer au bain-marie ou au micro-ondes à environ 45°C, mélanger et utiliser directement comme nappage.