

CHOCOCREAM BIANCO

PASTELARIA

CHOCOCORVETE

Creme de chocolate branco pronto para uso, com consistência macia.

Altamente versátil, é ideal para recheios pós-cozimento, proporcionando excelentes resultados mesmo quando usado para aromatizar cremes e cremes líquidos.

- 10% de chocolate branco
- Não contém gluten
- Pronto para usar



MODALITÀ D'USO



Brioche



Croissant



Soft nougat

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980204

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk

Cross-contaminations



Nuts

INFO

Advantages

- Pronto para uso

Claims

- Com 10% de chocolate branco
- Sem glúten

Details

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

O creme para barrar pronto a usar, com uma estrutura de chocolate branco macio e cremoso, tem uma nova fórmula. Extremamente versátil, é ideal para recheios pós-cozimento de produtos de panificação e como aromatizante para creme e natas.

A linha Chococream também inclui as variantes **Dark** e **Pistachio**.

Descrizione

pasta finíssima de chocolate branco. Possui uma estrutura macia e fácil de espalhar, o que a torna ideal para o recheio pós-forno de croissants, folhados e brioques. É ideal para aromatizar cremes, chantilly e torrões, e também é recomendado na preparação e variação de sorvetes. CHOCOCREAM BIANCO permite a denominação "AL CIOCCOLATO BIANCO" graças à presença de chocolate branco fino na receita.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

o produto está pronto para uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980205

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk

Cross-contaminations



Nuts

INFO

Advantages

- Pronto para uso

Claims

- Com 10% de chocolate branco
- Sem glúten

Details

O creme para barrar pronto a usar, com uma estrutura de chocolate branco macio e cremoso, tem uma nova fórmula. Extremamente versátil, é ideal para recheios pós-cozimento de produtos de panificação e como aromatizante para creme e natas.

A linha Chococream também inclui as variantes **Dark** e **Pistachio**.

Descrizione

pasta finíssima de chocolate branco. Possui uma estrutura macia e fácil de espalhar, o que a torna ideal para o recheio pós-forno de croissants, folhados e brioques. É ideal para aromatizar cremes, chantilly e torrões, e também é recomendado na preparação e variação de sorvetes. CHOCOCREAM BIANCO permite a denominação "AL CIOCCOLATO BIANCO" graças à presença de chocolate branco fino na receita.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

o produto está pronto para uso.



Extraordinary
made simple.