

CHOCOCREME AMARGO

PASTELARIA

CHOCOCORVETE

Creme de chocolate amargo pronto para uso, com consistência macia. Altamente versátil, ideal para rechear bolos e pães após o preparo. Apresenta excelentes resultados mesmo quando usado para aromatizar cremes e chantilly. A linha de produtos inclui versões com chocolate branco, amargo, pistache e chocolate branco sem óleo de palma.



MODALITÀ D'USO



Croissant



Brioche



Soft nougat

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011028

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk

Cross-contaminations



Nuts

INFO

Details

Creme para espalhar pronto para uso, com textura macia e cremosa. Extremamente versátil, para recheios pós-forno de produtos de panificação. Excelente também como aromatizante para cremes e chantilly. Conheça também as versões Branco, Branco Sem Óleo de Palma e Pistache.

Descrizione

pasta finíssima de cacau com baixo teor de gordura, ideal para o recheio pós-forno de croissants, folhados e brioques.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

O produto está pronto para uso

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011671

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk

Cross-contaminations



Nuts

INFO**Details**

Crema para espalhar pronta para uso, com textura macia e cremosa. Extremamente versátil, para recheios pós-forno de produtos de panificação. Excelente também como aromatizante para cremes e chantilly. Confira também as versões Branco, Branco sem Óleo de Palma e Pistache.

Descrizione

pasta finíssima de cacau com baixo teor de gordura, ideal para o recheio pós-forno de croissants, folhados e brioches.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

O produto está pronto para uso



Extraordinary
made simple.