

PRALINÉ AMANDE

NOISETTE

PASTELARIA

PRALINÉ DE AMANDE

Pasta fina feita de açúcar caramelizado, avelãs e amêndoas torradas. Um ingrediente precioso que você pode usar para recheio de bombons de chocolate, ganaches cremosos, trufas, recheios cremosos e sorvetes.



MODALITÀ D'USO



Cremino Chocolates



Pralines



Truffles



Flavouring



Ganache

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01020167

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Nuts

INFO

Claims

Amêndoas 25%,Avelãs 25%

Details

Pasta finíssima composta exclusivamente por açúcar caramelizado, avelãs torradas e amêndoas torradas. Um ingrediente valioso para recheio de chocolates, creme de ganache, trufas, recheio de cremes e sorvetes.

Descrizione

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

creme finíssimo com sabor delicado composto exclusivamente por açúcar caramelizado, amêndoas e avelãs torradas, destinado ao uso como ingrediente precioso em recheios de chocolate, trufas, cremes para recheios, sorvetes.

Denomination

semielaborado para produtos de confeitaria.

Directions for use

misture cuidadosamente antes de retirar.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01020187

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Nuts

INFO

Claims

Amêndoas 25%,Avelãs 25%

Details

Pasta finíssima composta exclusivamente por açúcar caramelizado, avelãs torradas e amêndoas torradas. Um ingrediente valioso para recheio de chocolates, creme de ganache, trufas, recheio de cremes e sorvetes.

Descrizione

creme finíssimo com sabor delicado composto exclusivamente por açúcar caramelizado, amêndoas e avelãs torradas, destinado ao uso como ingrediente precioso em recheios de chocolate, trufas, cremes para recheios, sorvetes.

Denomination

semielaborado para produtos de confeitaria.

Directions for use

misture cuidadosamente antes de retirar.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01020188

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Nuts

INFO

Claims



**Extraordinary
made simple.**

Amêndoas 25%,Avelãs 25%

Details

Pasta finíssima composta exclusivamente por açúcar caramelizado, avelãs torradas e amêndoas torradas. Um ingrediente valioso para recheio de chocolates, creme de ganache, trufas, recheio de cremes e sorvetes.

Descrizione

creme finíssimo com sabor delicado composto exclusivamente por açúcar caramelizado, amêndoas e avelãs torradas, destinado ao uso como ingrediente precioso em recheios de chocolate, trufas, cremes para recheios, sorvetes.

Denomination

semielaborado para produtos de confeitaria.

Directions for use

misture cuidadosamente antes de retirar.



Extraordinary
made simple.