

MIRABELLA ESCURA

PASTELARIA

MIRABELLA

Excelente creme de cacau com baixo teor de gordura (16% de cacau), ideal para cobrir bolos e recheiar profiteroles e donuts. Graças à sua composição especial, é perfeito para recheiar bombons de chocolate, além de aromatizar cremes, cremes de confeitiro e buttercream. Disponível também na versão chocolate branco.



MODALITÀ D'USO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010975

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Nuts

Cross-contaminations



Milk

INFO

Descrizione

creme de cacau com baixo teor de gordura para cobrir produtos de confeitaria.

Denomination

produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

aquecer em banho-maria ou no micro-ondas a 45°C, misturar e usar diretamente como cobertura.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010990

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Nuts

Cross-contaminations



Milk

INFO

Descrizione

creme de cacau com baixo teor de gordura para cobrir produtos de confeitaria.

Denomination

prodotto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

aquecer em banho-maria ou no micro-ondas a 45°C, misturar e usar diretamente como cobertura.