

MIRABELLA WHITE

PASTELARIA

MIRABELLA

Excelente creme para barrar com sabor a chocolate branco, ideal para cobrir bolos e para recheiar profiteroles e donuts. Graças à sua composição especial, é perfeito para recheiar bombons de chocolate, bem como para aromatizar cremes, cremes de confeitiro e glacês de manteiga. Também disponível 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 01010976

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk

Cross-contaminations



Nuts

INFO

Descrizione

creme branco para cobrir produtos de confeitaria.

Denomination

produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

aquecer em banho-maria a 45°C, misturar e usar diretamente como cobertura.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010991

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

 Soybeans

 Milk

Cross-contaminations

 Nuts

INFO

Descrizione

creme branco para cobrir produtos de confeitaria.

Denomination

produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

aquecer em banho-maria a 45°C, misturar e usar diretamente como cobertura.



Extraordinary
made simple.