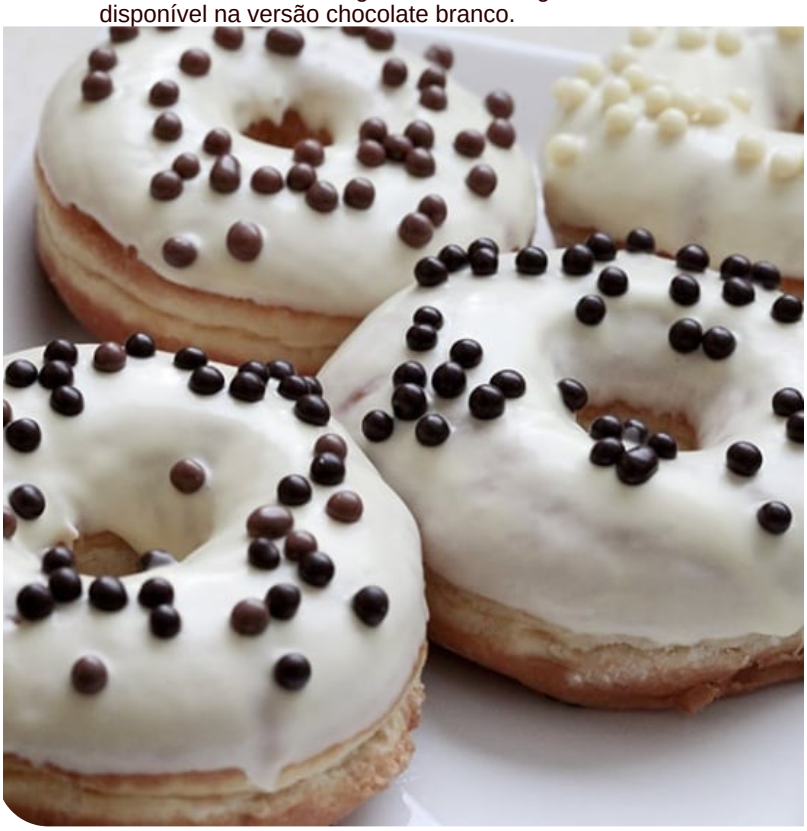
MIRABELLA WHITE

PASTELARIA MIRABELLA

Excelente creme para barrar com sabor a chocolate branco, ideal para cobrir bolos e para rechear profiteroles e donuts. Graças à sua composição especial, é perfeito para rechear bombons de chocolate, bem como para aromatizar cremes, cremes de confeiteiro 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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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.

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.