

CHOCOCREAM CROCHY

CACAO & NOCCIOLE

PASTELARIA CHOCOCORVETE

Creme anidro com sabor de gianduia, grãos crocantes de biscoito de cacau e avelãs picadas.

Ideal para rechear, depois de assados, produtos fermentados, massa quebrada e massa folhada.

Seus ingredientes são projetados para se manterem crocantes ao longo do tempo e garantir uma aplicação fácil com bico de confeitar.

Com um sabor rico e equilibrado, este creme realça as suas criações de pastelaria com um delicioso contraste de texturas.

Pronto para usar.

Não umedece os produtos nos quais é inserido.

Possui uma estrutura ideal para uso com bolsa de ombro.

Com grãos de biscoito de cacau e avelãs picadas.

Resistente ao congelamento.

Sem gorduras hidrogenadas.

Não contém gluten.



MODALITÀ D'USO



Filling

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010030

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Nuts

Cross-contaminations



Eggs



Milk

INFO

Advantages

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Pronto para usar.
Não umedece os produtos em que é aplicada.
Possui estrutura ideal para usar com saco de confeitar.
Resistente ao congelamento.

Claims

Com pedaços de biscoito de cacau e avelãs.
Sem gorduras hidrogenadas.
Sem glúten.

Details

Creme sabor **gianduja com pedaços crocantes de biscoito de cacau e avelãs**, ideal para recheio pós-forno de massas fermentadas, biscoitos e folhados.

Formulado para que as inclusões mantenham sua crocância por muito mais tempo e permitam também o uso com saco de confeitar. Sabor completo e equilibrado, é um creme que enriquece suas criações de confeitaria com diferentes texturas.

Deixe-se conquistar pela nova linha [**Chococream Crunchy**](#).

Descrizione

creme sabor gianduja com pedaços de avelã e biscoito, ideal para recheio pós-forno de croissants, folhados e brioques.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.



Extraordinary
made simple.