

PRALIN DELICRISP DUBAI

PISTACHE

PASTELARIA

PRALIN DELICRISP

A solução pronta para usar para criações de pasteleria irresistivelmente modernas.

Uma explosão de sabor e crocância: Pralin Delicrisp Dubai Pistachio combina a riqueza do pistache com a crocância do... kadayfpaste.

Este creme pronto para usar é perfeito para rechear bombons, incrementar cheesecakes, criar sobremesas em camadas ou fazer bolos modernos e irresistivelmente crocantes.

O Pralin Delicrisp Dubai Pistachio é o ingrediente indispensável que adiciona um toque moderno e do Oriente Médio às suas criações de confeitaria, com toda a praticidade de uma solução inteligente: basta abrir, usar e surpreender.

Graças a um processo de produção meticuloso, a textura crocante permanece intacta no produto final, garantindo um efeito crocante sempre.

Pronto para usar: sem desperdício, apenas ótimos resultados.

Textura única: crocância garantida

Versátil: ideal para bombons, cheesecakes, bolos e sobremesas de colher.

Rico: contém pistache e kadayf

Uma versão moderna e com toques do Oriente Médio para receitas criativas.



MODALITÀ D'USO



Cakes



Muffin



Cakes



Cheesecake



Profiteroles



Croissant



Tiramisu

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982025

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereals



Soybeans



Milk



Nuts

Cross-contaminations



Eggs

INFO

Descrizione

creme de pistache com inclusões crocantes de pasta de kataifi, ideal para a criação da barra de chocolate Dubai e outros produtos de praliné e pastelaria. Certificado de Balanço de Massa Grasso di Palma e Palmisti RSPO.

Denomination

produto semielaborado de confeitaria.