



GIANDUCA 5

Speciale crema spalmabile con il 30% di cioccolato gianduia di elevata qualità, Palm Free e Gluten Free. Miscelata con latte, può essere utilizzata per la preparazione di gelato. Ideale anche per guarnire prodotti di pasticceria positiva quali brioche, crêpes, cialde, croissant, torte, bavaresi e mousse. Preparazione a freddo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011558

CLAIM

MODALITÀ D'USO

GIANDUCA _____ 1 kg
latte _____ 1.25 kg

Miscelare accuratamente 1 kg di GIANDUCA con 1.25 kg di latte e mantecare.

DENOMINAZIONE TECNICA

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

