



## 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

