

SCHOKOBELLA



Crème saveur chocolat, prête à l'emploi.

Seau de 6 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Ganache, tout fourrage à froid, glaçage de pâtisseries au chocolat, décor (petits choux chocolatés)...

MISE EN OEUVRE

Température idéale de d'application : 40°C.

AVANTAGES

Prêt à l'emploi.

Très bon goût de chocolat noir.

Peut être aromatisée et alcoolisée.

Supporte la congélation.

Seau refermable : meilleure protection et conservation du produit.