

## 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.