

STABICHOC



Crème de fourrage cacao-noisette.

Seau de 6 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Fourrage de viennoiseries, pâtisseries (cakes, marbrés, tartelettes), biscuiterie...

MISE EN OEUVRE

Prêt à l'emploi : Faire fondre la quantité nécessaire au bain-marie.

AVANTAGES

Prêt à l'emploi.

Stable à la cuisson.

Très bon goût de chocolat noisette.

Pâte onctueuse facile à travailler.

Seau refermable : meilleure protection et conservation du produit.