



## MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA 6

Glassa a specchio al cioccolato gianduia con utilizzo a caldo. Possono essere utilizzate anche su superfici non piane, evitando la colatura della glassa.

Stabile alla surgelazione, resta lucida e brillante anche a basse temperature (-20°C).

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030248

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

riscaldare in forno a microonde od a bagnomaria a 45-50°C MIRROR GIANDUIA prelevandone dalla confezione solo la quantità necessaria; mescolare senza inglobare aria e versare sui dolci da ricoprire.

### DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

