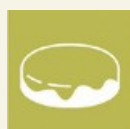


ιχνημοδι

Delicate coperture per pasticceria moderna

Επικαλύψεις για τούρτες παγωτό

Linea di **coperture cremose** da utilizzare nella creazione di torte più gusto o per glassare pasticceria fredda



GLASSATURA
CREMOSA



MORBIDA DA
DA +4 A -18



PASTICCERIA
E GELATERIA



GUSTO
IRRISISTIBILE

Conf 2 x 3 KG

MODALITÀ DI PREPARAZIONE: Mescolare delicatamente il prodotto - Sciogliere a 35 °C e glassare a piacimento.

J09	Amarena	J10	Fragola - Φράουλα
J07	Arancia - Πορτοκάλι	J06	Limone - Λεμόνι
J02	Ανολα - Αμύγδαλο	J08	Mandarino - Μανταρίνι
J05	Caramou - Καραμέλα γάλακτος	J01	Smeraldi - Φιστίκι Αιγίνης
J04	Fondente - Μαύρη σοκολάτα	J03	Torino

