

CIOGUST

Pasta aromatizzante concentrata al cacao



APPLICAZIONI

Farcitura di prodotti dolciari:
a freddo
a caldo (max 180°C)

CARATTERISTICHE

Stabile: non separa olio. Gustosa perché ricca di nocciole e pregiato cacao. Plastica e facilmente lavorabile anche alle basse temperature. Termostabile.

CONSERVAZIONE / SHELF LIFE



CONSERVARE IN LUOGO
FRESCO E ASCIUTTO



365

RICETTA / DOSAGGIO

Per aromatizzare creme, produrre coperture e ganaches.

CIOGUST

Pasta aromatizzante concentrata al cacao

SCHEDA LOGISTICA

						
	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art 6910 EAN13 8004172069102 CIOGUST 1X13	Peso kg 13,00 LxPxH cm 28,00x28,00x26,50	Nr. Pezzi 1 Peso kg 13,00 LxPxH cm 28,00x28,00x26,50	Nr. Colli 12 Peso kg 156,00	Nr. Colli/Strati 60 / 5 Peso kg 780,00 LxPxH cm 800x120x141,00	
	Cod Art 6921 EAN13 8004172069218 CIOGUST 1X6	Peso kg 6,00 LxPxH cm 23,00x23,00x21,00	Nr. Pezzi 1 Peso kg 6,00 LxPxH cm 23,00x23,00x21,00	Nr. Colli 20 Peso kg 120,00	Nr. Colli/Strati 100 / 5 Peso kg 600,00 LxPxH cm 800x120x113,00	