

Scheda Tecnica – Topping Dolce de Leche kg 1,200 (Glutenfree)

Marca:	Màrdel
Categoria:	Topping / Creme / Farciture
Formato:	1,200 kg
Senza Glutine:	Sì – Gluten Free
Origine:	Argentina

Descrizione

Topping professionale al Dulce de Leche, perfetto per farciture, decorazioni e applicazioni in pasticceria, gelateria e caffetteria. La sua consistenza cremosa e stabile permette utilizzi sia a caldo che a freddo.

Ingredienti

Latte, zucchero, glucosio, aromi naturali. Senza glutine.

Caratteristiche Tecniche

- Consistenza: cremosa e densa
- Colore: caramello intenso
- Ideale per: topping, farciture, decorazioni
- Applicazioni: gelato, torte, dessert, semifreddi, pancake, waffle
- Stabilità al caldo: ottima

Modalità d'Uso

Pronto all'uso. Applicare direttamente sul prodotto finito oppure usare come ingrediente per creme e farciture.

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, richiudere bene e consumare entro 30 giorni.

Allergeni

Contiene latte e derivati.

Masterfood

www.masterfood.shop

Per informazioni commerciali o tecniche contattare il nostro servizio clienti.