



BIANCO BRIO SPECIALE PASTICCERIA

Bianco Brio Speciale Pasticceria è una crema vegetale UHT già zuccherata, di grande qualità, dalla consistenza soffice e corposa (27% di grasso) e caratterizzata da un aroma di panna e vaniglia. Facile da utilizzare, Bianco Brio vi convincerà delle sue prestazioni eccezionali.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

**TIPOLOGIA/
FORMATO** Brick da 1 l

**MODALITÀ
DI UTILIZZO**

- Prima di montare il prodotto, conservare in frigorifero per almeno 2 ore
- Montare a velocità media per 3/5 min ad una temperatura compresa tra + 5 e +10 ° C

VANTAGGI

- Già zuccherata
- Ottimo sviluppo
- Tenuta perfetta
- Ideale per tutti gli utilizzi in pasticceria e gelateria

APPLICAZIONI

- Decorazioni, farciture, semifreddi, mousse, gelato

PACKAGING

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
BIANCO BRIO	Speciale Pasticceria	DV00AA	Tetrabrik	1 l	Vassoio (12 x 1 l)	1008 l (12 vassoi x 7 strati)