



BIANCO BRIO PLUS

Bianco Brio Plus è una crema vegetale UHT, già zuccherata, particolarmente adatta in pasticceria per ricoprire torte e dolci grazie all'ottima spatolabilità e alla struttura liscia e non porosa del prodotto montato. Garantisce una perfetta tenuta anche dopo congelamento del prodotto finito.

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
- Ottima spatolabilità e struttura liscia
- Perfetta tenuta dopo congelamento
- Senza coloranti

APPLICAZIONI • Copertura e decorazioni

PACKAGING

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
<i>Novità</i> BIANCO BRIO PLUS	Pasticceria	DV00DA	Tetrabrik	1 l	Vassoio (12 x 1 l)	1008 l (12 vassoi x 7 strati)