



GANACHE CROCANTE

DESCRIPCIÓN GENERAL

Listo para aplicar como cobertura, relleno y para saborizar cremas, masas de pastelería, panadería y panetón. Solo se requiere de un corto periodo en baño maría para fluidizar la pasta.

INGREDIENTES

azúcar, manteca vegetal hidrogenada, cacao en polvo, castaña de caju, leche entera en polvo, aceite vegetal, emulsionante lecitina de soya y aromatizante.

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
IME01-006 / Crocante	4 kg	Balde	

INFORMACIÓN ADICIONAL

Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Apilar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.



ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

270 días



TIPO

Líquido



CATEGORÍA

Brillos, Rellenos & Coberturas, Ganache