# STABICHOC

Crème de fourrage cacao-noisette.

Seau de 6 kg

DLUO : 12 mois

### *UTILISATIONS*

Fourrage de viennoiseries, pâtisseries (cakes, marbrés, tartelettes), biscuiterie...

### *MISE EN OEUVRE*

Prêt à l'emploi : Faire fondre la quantité nécessaire au bain-marie.

### *AVANTAGES*

Prêt à l'emploi.
Stable à la cuisson.
Très bon goût de chocolat noisette.
Pâte onctueuse facile à travailler.
Seau refermable : meilleure protection et conservation du produit.