

Chocolat râpé

Stockage:

frais (18°C au maximum), à l'abri de la lumière, s ec
humidité relative de l'air: 60 % au maximum

WRS Chocolat blanc râpé
au moins 35 % de cacao

Pour décorer et aromatiser les crèmes glacées, la
pâtisserie fine, les biscuits, les pralinés, les desserts.



SRG Chocolat râpé, gros
au moins 55 % de cacao

Pour garnir les gâteaux, biscuits et pour décorer et aromatiser les
crèmes glacées, crème glacée "Stracciatella", pâtisseries fines,
crèmes desserts, etc.

SRF Chocolat râpé, fin
au moins 55 % de cacao

