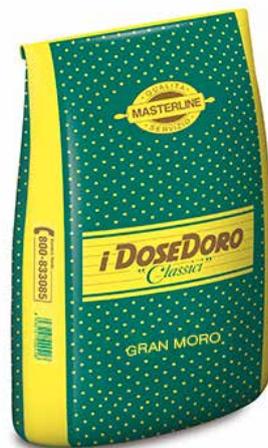


Insieme  
per passione



## GRAN MORO

Preparato per la produzione di pan di spagna al cacao, arrotolati, sacher torte e altre specialità al cacao



**Gran Moro** è un semilavorato al cacao ideale per la preparazione di paste montate, facile da utilizzare e molto versatile. È l'ideale per ottenere prodotti soffici dal colore, profumo e gusto ben caratterizzati: pan di spagna, biscuit, sacher torte e tante altre specialità al cacao.

### CARATTERISTICHE

- Riduzione dei tempi di lavorazione: velocità e facilità di utilizzo
- Ottima lavorabilità: eccellente comportamento dei prodotti in montatura

### VANTAGGI

- Elevata versatilità: utilizzabile per una vasta gamma di prodotti

### QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Eccellente qualità: impasti montati al cacao soffici e dalla struttura regolare
- Elevato sviluppo: volume eccellente e ottima tenuta della bagna
- Gusto: colore e profumo di cacao ben caratterizzati



PZ PER CONFEZIONE

1



PESO

10 kg



CODICE

1495 (10095180)



TEMPERATURA DI UTILIZZO

Ambiente



CONSERVAZIONE

Luogo fresco e asciutto