

# Bellanossa





# Bellanossa

Art. n°: 1380906

Praliné de avellana con trocitos de cacao, listo para usar.

**Aplicación:** Especial para relleno de tartas, postres, galletas y bombones. También se puede utilizar para la decoración.

## Características:

- Versátil en su aplicación:
  - Recubrimiento (uso directo)
  - Relleno (emulsionar para conseguir un mayor rendimiento)
- Los trocitos de cacao hacen del producto visualmente muy atractivo
- No contiene aroma
- No contiene grasas hidrogenadas
- Listo para usar

**Envase:** Cubo 6 kg



## Modo de empleo:

1. **Recubrimiento:** Calentar a 40°C y aplicar.
2. **Relleno:** Batir (OPCIONAL incluir 1 parte de mantequilla/margarina + 3 partes de Bellanossa) y aplicar.



**MARTIN BRAUN, S.A.**

Pol. Ind. La Serreta  
C/Montevideo, s/n. · Apdo. de correos, 271  
30500 · Molina de Segura · Murcia · España  
Teléfono: +34 968 611 712  
info@martinbraun.es  
[www.martinbraun.es](http://www.martinbraun.es)

A company of

**MARTIN BRAUN · GRUPPE**