

Eurovo presenta Misto Bigné



Il pratico brik da 1kg contiene l'equivalente di 20 uova sgusciate, omogeneizzate e pastorizzate. Offre tutto il sapore delle uova fresche con i vantaggi del prodotto pastorizzato, come una maggiore capacità emulsionante, montabilità e stabilità superiori e la garanzia di più volume durante la cottura.

“Misto Bigné” è ideale per la preparazione di paste choux, bigné, profiterol, zeppole e per le più fantasiose creazioni pasticciere, perché assicura un'alveolatura interna asciutta e priva di imperfezioni.

Il prodotto coniuga praticità e genuinità, poiché è ottenuto esclusivamente dalla sgusciatura di uova di gallina senza l'aggiunta di ulteriori ingredienti: è la sua formulazione calibrata a renderlo indispensabile nei laboratori dei migliori pasticceri!

Sei un Pasticcere? Vuoi provare questo prodotto speciale? Invia un'email con la tua richiesta a marketing@eurovo.com, ti invieremo una campionatura omaggio!