



HAPPYCAO

PRÉPARATION POUR SAUPOUDRAGE À 50% DE CACAO



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Retrouvez l'utilisation du HAPPYCAO dans la vidéo « l'Astuce des Chefs » de nos conseillers techniques, sur www.disgroup.fr !

10
SACHETS DE
1KG



les **+** produits :

- HAPPYCAO est une préparation au cacao idéale en décors : truffles, tiramisu etc.
- Il permet d'éviter l'humidité absorbée par le cacao en poudre classique.
- Il conserve longtemps son aspect poudreux sans absorption.
- Il n'agglomère pas et garde toujours sa fluidité.
- HAPPYCAO doit être saupoudrer sur des préparations froides.

Ref. 6166

irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio