

COVERCREAM BIANCO

PASTRY COVERCREAM

White creamy product specially made for covering, frosting and decorations. Excellent results even when used as a filling. You can use it to flavour creams and liquid cream too. Within this product line you will find all these options: white (palm oil free too), cocoa, chocolate (palm oil free too) and lemon.



MODALITÀ D'USO



Profiteroles



Copertura



Torta



Glassatura



Crema



Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010703

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch

Cross-contaminations



Schalenfrüchte

INFO

Details

Speziell entwickelte Creme für Überzüge, Glasuren und Dekorationen in der Konditorei. Auch hervorragend für Füllungen und Garnierungen geeignet. Eignet sich zum Aromatisieren von Sahne und Creme. Erhältlich in den Varianten Weiß palmölfrei, Kakao, Schokolade (auch palmölfrei) und Zitrone.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Beschreibung

Feinste beigefarbene Paste zum Überziehen von Profiteroles, Torten, Pralinenfüllungen, Füllungen im Allgemeinen und Eiscreme.

Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

Im Wasserbad auf 30-35 °C erwärmen, umrühren und direkt als Überzug, Füllung oder Garnitur verwenden. Verpackung nach jeder Entnahme wieder verschließen.



Extraordinary
made simple.