

# COVERCREAM

## CIOCCOLATO

PASTRY COVERCREAM

Chocolate 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 01010724

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

### INFO

#### Claims

Mit 23% Schokolade

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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 (auch ohne Palmöl), Kakao, Schokolade und Zitrone.

## Beschreibung

Feinste Schokoladenpaste zum Überziehen von Profiteroles und Torten, zum Füllen von Pralinen und für Füllungen im Allgemeinen.

## Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

## Directions for use

Im Wasserbad auf 30-35 °C erwärmen, umrühren und direkt als Überzug oder Füllung verwenden.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011463

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Milch



Schalenfrüchte

## INFO

### Claims

Mit 30 % Schokolade, ohne Palmöl

### Details

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

### Beschreibung

Feinste Schokoladenpaste zum Überziehen von Profiteroles und Torten, zum Füllen von Pralinen und für Füllungen im Allgemeinen. Ohne Palmölderivate.

### Denomination

Streichfähige Creme. Halbfertiges Süßwarenprodukt.

### Directions for use

Im Wasserbad auf 30-35 °C erwärmen, umrühren und direkt als Überzug oder Füllung verwenden.



Extraordinary  
made simple.