

# COVERCREAM LIMONE

PASTRY COVERCREAM

Lemon flavoured 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 01010711

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Beschreibung**

Feinste Paste mit Zitronengeschmack zum Überziehen von Profiteroles, Torten, Pralinenfüllungen und Füllungen im Allgemeinen.

**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.