

# INDUSTRIA DEL CACAO

## COVERCREAM

PASTELES CREMA COBERTURA

Producto cremoso con sabor a cacao, especialmente formulado para cubrir, glasear y decorar. Ofrece excelentes resultados incluso como relleno. También se puede usar para aromatizar cremas y nata líquida. Dentro de esta línea de productos encontrará las siguientes opciones: blanco (sin aceite de palma), cacao, chocolate (sin aceite de palma) y limón.



### MODALITÀ D'USO



Profiteroles



Copertura



Torta



Glassatura



Crema



Decorazione

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010956

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Frutos

Cross-contaminations



Leche

### INFO

#### Detalles

Crema especialmente diseñada para coberturas, glaseados y decoraciones en pastelería. Excelente también para rellenos. Se presta a aromatizaciones de nata y crema. Disponible en las variantes Bianco (también Senza Palma), Cioccolato (también Senza Palma) y Limone.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Descripción**

crema de cacao magro para el relleno y recubrimiento de productos de confitería.

**Denomination**

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

**Directions for use**

calentar al baño maría a 30-35 °C, mezclar y utilizar directamente como relleno o cobertura.



Extraordinary  
made simple.