

# CREMA DE COBERTURA CIOCCOLATO

PASTELES CREMA COBERTURA

Producto cremoso de chocolate especialmente formulado para cubrir, glasear y decorar. Excelentes resultados incluso como relleno. También se puede usar para aromatizar cremas y nata líquida. Dentro de esta línea de productos encontrará todas estas opciones: blanco (también sin aceite de palma), cacao, chocolate (también sin aceite de palma) y limón.



## MODALITÀ D'USO



Profiteroles



Copertura



Torta



Glassatura



Crema



Decorazione

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010724

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche



Frutos

## INFO

### Claims

Con el 23 % de chocolate

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

### 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), Cacao, Cioccolato y Limone.

### Descripción

pasta muy fina de chocolate para recubrimiento de profiteroles y pasteles, rellenos de chocolates y otros rellenos.

### Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

### Directions for use

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

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011463

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La



Leche



Frutos

## INFO

### Claims

Con el 30 % de chocolate, sin aceite de palma

### Detalles

Crema especialmente diseñada para coberturas, glaseados y decoraciones en pastelería. No contiene aceite de palma. Excelente también para rellenos. Se presta a aromatizaciones de nata y crema. Disponible en las variantes Bianco (también Senza Palma), Cacao, Cioccolato y Limone.

### Descripción

pasta muy fina de chocolate para recubrimiento de profiteroles y pasteles, rellenos de chocolates y otros rellenos. Variante sin derivados del aceite de palma.

### Denomination

crema untable. Producto semielaborado para confitería.

### Directions for use

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



Extraordinary  
made simple.