

COVERCREAM BIANCO

PÂTISSERIE CRÈME DE COUVERTURE

Crème onctueuse blanche spécialement conçue pour enrober, glacer et décorer. Excellents résultats, même en garniture. Idéale pour aromatiser les crèmes et crèmes liquides. Cette gamme comprend les saveurs suivantes : blanche (sans huile de palme), cacao, chocolat (sans huile de palme) et citron.



MODALITÀ D'USO



Profiteroles



Copertura



Torta



Glassatura



Crema



Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010703

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO

Détails

Crème spécialement conçue pour les couvertures, les nappages et les décorations en pâtisserie. Également idéale pour les garnitures et les farces. Elle se prête à l'aromatisation des crèmes fouettées et des crèmes. Disponible dans les variantes Blanc sans huile de palme, Cacao, Chocolat (également sans huile de palme) et Citron.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Description

pâte ivoire très fine pour le nappage des profiteroles, des gâteaux, le fourrage des pralines, les garnitures et les glaces.

Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

Directions for use

faire chauffer au bain-marie à 30-35°C, mélanger et utiliser directement comme couverture, garniture ou farce.
Refermer l'emballage après chaque utilisation.



Extraordinary
made simple.