COVERCREAM CACAO INDUSTRY

PÂTISSERIE CRÈME DE COUVERTURE

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 (également sans huile de palme), Chocolat (également sans huile de palme) et Citron.



MODALITÀ D'USO

- **Profiteroles**
- **Torta**
- **Crema**
- **Copertura**
- **Glassatura**
- **Decorazione**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010956

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Fruits

Cross-contaminations



Lait

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 (également sans huile de palme), Chocolat (également sans huile de palme) et Citron.

Description
crème au cacao maigre pour le fourrage et l'enrobage de produits de pâtisserie.

Denomination
pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

Directions for use
chauffer au bain-marie à 30-35°C, mélanger et utiliser directement comme couverture ou garniture.