

CRÈME DE COUVERTURE

INDUSTRIE DU CACAO

PÂTISSERIE CRÈME DE COUVERTURE

Crème onctueuse aromatisée au cacao, idéale pour napper, glacer et décorer. Excellents résultats même en garniture. Convient également pour aromatiser les crèmes et crèmes liquides. Cette gamme comprend les saveurs suivantes : nature (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 01010956

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.