

# CRÈME DE COUVERTURE CITRON

PÂTISSERIE CRÈME DE COUVERTURE

Crème onctueuse au citron, 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 01010711

## 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 (également sans huile de palme), Cacao et Chocolat (également sans huile de palme).

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Description**

pâte très fine au goût de citron pour le nappage de profiteroles et gâteaux, les garnitures de chocolats et les farces.

**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.