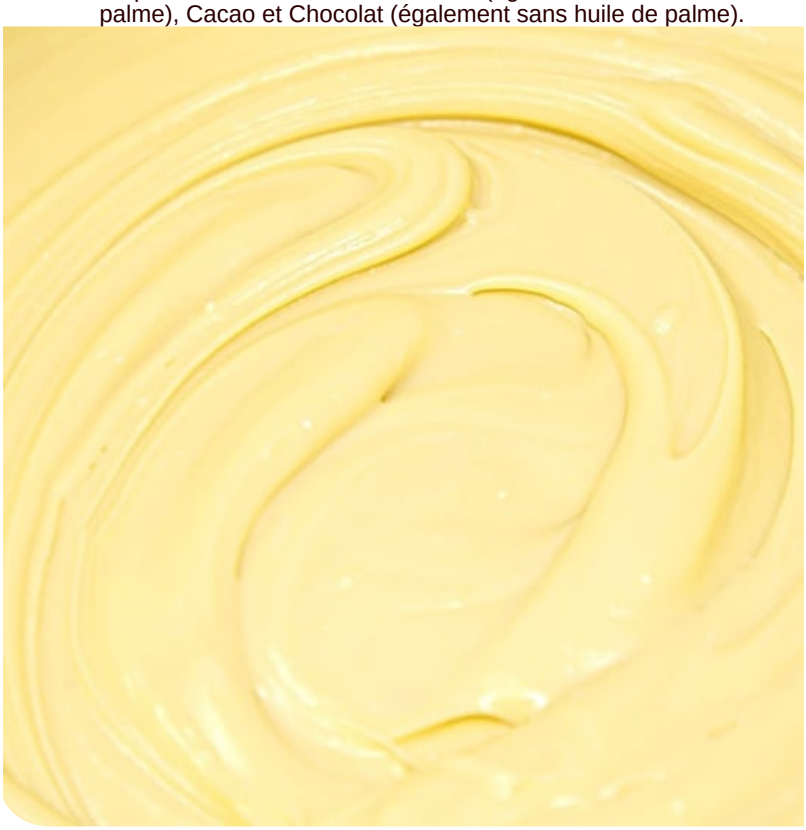
COVERCREAM LIMONE

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



MODALITÀ D'USO

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

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010711

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

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).

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.