

COVERCREAM CACAO

INDUSTRY

PASTICCERIA COVERCREAM

Crema appositamente studiata per coperture, glassature e decorazioni in pasticceria. Ottima anche per ripieni e farciture. Si presta ad aromatizzazioni di panna e crema. Disponibile nelle varianti Bianco (anche senza palma), Cacao, Cioccolato (anche senza palma) e Limone.



MODALITÀ D'USO



Profiteroles



Copertura



Torta



Glassatura



Crema



Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010956

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Frutta

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Dettagli

Crema appositamente studiata per coperture, glassature e decorazioni in pasticceria. Ottima anche per ripieni e farciture. Si presta ad aromatizzazioni di panna e crema. Disponibile nelle varianti Bianco (anche senza palma), Cioccolato (anche senza palma) e Limone.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

crema al cacao magro per la farcitura e ricopertura di prodotti dolciari.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

riscaldare a bagnomaria a 30-35°C, mescolare ed utilizzare direttamente come ripieno o copertura.



Extraordinary
made simple.