



# 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.

## Dettagli prodotto

COD 000067

## Allergeni/cross contaminazioni

### Allergeni



lecitina



nocciole

### Cross contaminazioni



Latte

## Modalità d'uso



Profiteroles



Copertura



Torta



Glassatura



Crema



Decorazione