



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