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

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010956

irca GROUP Extraordinary made simple.

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.

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.