COVERCREAM CIOCCOLATO

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 01010724

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Claims
Con il 23% di cioccolato

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), Cacao, Cioccolato e Limone.

Descrizione
pasta finissima al cioccolato per ricopertura di profiteroles e torte, ripieno di cioccolatini e farciture.

Denominazione
crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

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

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011463

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Claims
Con il 30% di cioccolato,Senza olio di palma

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

Descrizione
pasta finissima al cioccolato per ricopertura di profiteroles e torte, ripieno di cioccolatini e farciture. Versione senza derivati di palma.

Denominazione
crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

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