

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



Copertura



Torta



Glassatura



Crema



Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010724

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte



Frutta

INFO

Claims

Con il 23% di cioccolato

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.