

# COVERDECOR

## PISTACCHIO

PASTICCERIA COVERDECOR

Crema da copertura per donuts, éclair, bignè, cake e prodotti da forno. A temperatura ambiente non appiccica ed è caratterizzato da una consistenza plastica che evita la formazione di crepe. Anche dopo il congelamento preserva la sua lucentezza.



### MODALITÀ D'USO



Copertura



Donut



Torta



Crema



Glassatura



Decorazione



Krapfen

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011541

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte



Frutta

Cross contaminazioni



Soia

### INFO

#### Claims

Con il 20% di cioccolato bianco e il 5% di pistacchio, Senza glutine, Senza olio di palma, Senza grassi laurici

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Dettagli**

Crema da copertura per donuts, éclair, bigné, cake e prodotti da forno. Non contiene olio di palma. La sua consistenza plastica evita la formazione di crepe. Anche dopo il congelamento preserva la sua lucentezza. A temperatura ambiente non presenta alcuna viscosità. Disponibili anche le varianti Caffè, Cioccolato Bianco e Dark, Fragola.

**Descrizione**

pasta finissima al pistacchio con cioccolato bianco per la copertura e la decorazione di donuts, éclairs, bigné, muffins e dolci da forno. Il prodotto non contiene grassi di palma o grassi laurici. Mantiene un aspetto lucente anche dopo congelamento. A temperatura ambiente non appiccica ed è caratterizzato da una consistenza plastica che evita la formazione di crepe.

**Denominazione**

copertura al pistacchio con cioccolato bianco. Semilavorato per prodotti dolciari.

**Modalità d'uso**

riscaldare COVERDECOR PISTACCHIO alla temperatura di 48-50°C a bagnomaria o in microonde (400-500W) e mescolare.

Intingere i dolci a temperatura ambiente nella crema fusa, porli su un vassoio e lasciare indurire il rivestimento.



Extraordinary  
made simple.