

# **COVERDECOR WHITE CHOCOLATE**

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.

#### **Dettagli prodotto**

COD 000074

### Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



latte intero, latte magro e siero di latte in polvere, lattosio

Cross contaminazioni



Soia



**Frutta** 

## Modalità d'uso



Copertura



**Donut** 



Crema



Glassatura



Decorazione



Krapfen



# **Denominazione tecnica**

copertura con cioccolato bianco. Semilavorato per prodotti dolciari.