

# 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.



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Donut



Torta



Crema



Glassatura



Decorazione



Krapfen

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011539

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Frutta

## INFO

### Claims

Con il 20% di cioccolato bianco, 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 Dark, Fragola e Pistacchio.

**Descrizione**

pasta finissima con cioccolato bianco per la copertura e la decorazione di donuts, éclairs, krapfen e prodotti 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. Le caratteristiche di COVERDECOR WHITE CHOCOLATE non vengono alterate dalla formazione di condensa durante la fase di scongelamento.

**Denominazione**

copertura con cioccolato bianco. Semilavorato per prodotti dolciari.

**Modalità d'uso**

riscaldare COVERDECOR WHITE CHOCOLATE 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.