



COVERCREAM CACAO INDUSTRY 13

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010956

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

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

DENOMINAZIONE TECNICA

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.