



## 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

### 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.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

