

# DECORACIÓN DE LA PORTADA PISTACHO

PASTRY COVERDECOR

Glaseado de chocolate blanco para donas, éclairs, profiteroles, pasteles y otros productos horneados. Conserva su brillo incluso después de congelarse. A temperatura ambiente no se pega y tiene una consistencia plástica que evita que se agriete.



## MODALITÀ D'USO



Covering



Donut



Cakes



Cream



Icing



Decoration



Krapfen

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011541

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche



Frutos

Cross-contaminations



Soja

## INFO

### Claims

Con el 20 % de chocolate blanco y el 5 % de pistacho, sin gluten, sin aceite de palma, sin grasas láuricas

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Detalles**

Crema de cobertura para donuts, éclairs, profiteroles, pasteles y productos para horno. No contiene aceite de palma. Su consistencia plástica evita la formación de grietas. Incluso después de la congelación conserva su brillo. A temperatura ambiente no presenta ninguna viscosidad. También están disponibles las variantes Caffè, Cioccolato Bianco y Dark, Fragola.

**Descripción**

pasta muy fina de pistacho con chocolate blanco para cubrir y decorar donuts, éclairs, profiteroles, muffins y pasteles horneados. El producto no contiene grasas de palma ni grasas láuricas. Mantiene un aspecto brillante incluso después de la congelación. A temperatura ambiente, no se pega y se caracteriza por una consistencia plástica que evita la formación de grietas.

**Denomination**

cobertura de pistacho con chocolate blanco. Semielaborado para productos de confitería.

**Directions for use**

calentar COVERDECOR PISTACCHIO a una temperatura de 48-50 °C al baño maría o en el microondas (400-500 W) y mezclar.

Mojar los dulces a temperatura ambiente en la crema derretida, colocarlos en una bandeja y dejar que el recubrimiento se endurezca.



Extraordinary  
made simple.