

# COVERCREAM

## CIOCCOLATO

PASTRY COVERCREAM

Crème chocolatée onctueuse spécialement conçue pour enrober, glacer et décorer. Excellents résultats même en garniture. Idéale pour aromatiser les crèmes et crèmes liquides. Cette gamme comprend les saveurs suivantes : blanc (également sans huile de palme), cacao, chocolat (également sans huile de palme) et citron.



### MODALITÀ D'USO



Profiteroles



Covering



Cakes



Icing



Cream



Decoration

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010724

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

### INFO

#### Claims

Avec 23% de chocolat

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Détails

Crème spécialement conçue pour les couvertures, les nappages et les décorations en pâtisserie. Également idéale pour les garnitures et les farces. Elle se prête à l'aromatisation des crèmes fouettées et des crèmes. Disponible dans les variantes Blanc (également sans huile de palme), Cacao, Chocolat et Citron.

## Description

pâte au chocolat très fine pour le nappage de profiteroles et gâteaux, les garnitures de chocolats et les farces.

## Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

## Directions for use

chauffer au bain-marie à 30-35°C, mélanger et utiliser directement comme couverture ou garniture.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011463

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait



Fruits

## INFO

### Claims

Avec 30% de chocolat, sans huile de palme

### Détails

Crème spécialement conçue pour les couvertures, les nappages et les décorations en pâtisserie. Ne contient pas d'huile de palme. Également idéale pour les garnitures et les farces. Elle se prête à l'aromatisation des crèmes fouettées et des crèmes. Disponible dans les variantes Blanc (également sans huile de palme), Cacao, Chocolat et Citron.

### Description

pâte au chocolat très fine pour le nappage de profiteroles et gâteaux, les garnitures de chocolats et les farces. Version sans dérivés de graisse de palme.

### Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

### Directions for use

chauffer au bain-marie à 30-35°C, mélanger et utiliser directement comme couverture ou garniture.



Extraordinary  
made simple.