

CREME DE COBERTURA

BIANCO

PASTELARIA CREME DE COBERTURA

Produto branco cremoso especialmente desenvolvido para coberturas, glacês e decorações. Excelentes resultados mesmo quando usado como recheio. Pode ser usado para aromatizar cremes e chantilly também. Nesta linha de produtos, você encontrará as seguintes opções: branco (também sem óleo de palma), cacau, chocolate (também sem óleo de palma) e limão.



MODALITÀ D'USO



Profiteroles



Covering



Cakes



Icing



Cream



Decoration

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010703

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk

Cross-contaminations



Nuts

INFO

Details

Creme especialmente desenvolvido para coberturas, glacês e decorações em confeitaria. Excelente também para recheios e coberturas. Ideal para aromatizar chantilly e cremes. Disponível nas versões Branco Sem Óleo de Palma, Cacau, Chocolate (também sem óleo de palma) e Limão.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

Pasta finíssima de cor marfim, ideal para cobrir profiteroles, bolos, rechear bombons e sobremesas ou em preparações de sorvetes.

Denomination

creme para espalhar. Produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use

aquecer em banho-maria a 30-35°C, misturar e usar diretamente como cobertura, recheio ou enchimento. Feche bem a embalagem após cada utilização.



Extraordinary
made simple.