

# CREME COBERTOR

## LIMÃO

PASTELARIA CREME DE COBERTURA

Creme com sabor de limão, 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 01010711

### 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 (também sem óleo de palma), Cacau e Chocolate (também sem óleo de palma).

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Descrizione**

Pasta finíssima com sabor de limão, para cobrir profiteroles, bolos, recheios de bombons e outros enchimentos.

**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.