

# COVERDECOR PISTACHE

PASTELARIA

DECORAÇÃO DE CAPA

Cobertura de chocolate branco para donuts, éclairs, bombas de creme, bolos e outros produtos de confeitaria. Mantém o brilho mesmo após o congelamento. Em temperatura ambiente, não gruda e tem uma consistência plástica que evita rachaduras.



## MODALITÀ D'USO



Covering



Donut



Cakes



Cream



Icing



Decoration



Krapfen

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011541

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milk



Nuts

Cross-contaminations



Soybeans

## INFO

### Claims

Com 20% de chocolate branco e 5% de pistache, sem glúten, sem óleo de palma, sem gorduras láuricas

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Details**

Creme de cobertura para donuts, éclair, bombinhas, bolos e assados. Não contém óleo de palma. Sua consistência plástica evita a formação de rachaduras. Mesmo após o congelamento, mantém o brilho original. Em temperatura ambiente, não apresenta viscosidade. Também disponível nas versões Café, Chocolate Branco e Dark, Morango.

**Descrizione**

pasta finíssima de pistache com chocolate branco para cobrir e decorar donuts, éclairs, bombinhas, muffins e doces assados. O produto não contém gorduras de palma nem gorduras láuricas. Mantém uma aparência brilhante mesmo após o congelamento. Em temperatura ambiente, não fica pegajoso e conserva uma consistência plástica que evita rachaduras.

**Denomination**

cobertura de pistache com chocolate branco. Semielaborado para produtos de confeitaria.

**Directions for use**

aqueça o COVERDECOR PISTACCHIO a uma temperatura de 48-50°C em banho-maria ou no micro-ondas (400-500W) e misture.

Mergulhe os doces à temperatura ambiente no creme derretido, coloque-os numa bandeja e deixe a cobertura endurecer.



Extraordinary  
made simple.