



## COVERDECOR WHITE CHOCOLATE 3

Crema da copertura per donuts, éclair, bignè, cake e prodotti da forno. A temperatura ambiente non appiccica ed è caratterizzato da una consistenza plastica che evita la formazione di crepe. Anche dopo il congelamento preserva la sua lucentezza.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01011539

#### CLAIM

Con il 20% di cioccolato bianco  
Senza glutine  
Senza olio di palma  
Senza grassi laurici

### MODALITÀ D'USO

riscaldare COVERDECOR WHITE CHOCOLATE alla temperatura di 48-50°C a bagnomaria o in microonde (400-500W) e mescolare.  
Intingere i dolci a temperatura ambiente nella crema fusa, porli su un vassoio e lasciare indurire il rivestimento.

### DENOMINAZIONE TECNICA

copertura con cioccolato bianco. Semilavorato per prodotti dolciari.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

