

Insieme
per passione



GRAN PATÌ

Crema vegetale zuccherata da montare per decorazioni, farciture e coperture



Gran Pati è una crema zuccherata a base di grassi vegetali, pronta all'uso per applicazioni di pasticceria, decorazione e farcitura. Una volta montata, offre volume elevato, grande resa e una texture stabile, liscia e omogenea. Perfetta per lavorazioni anche molto complesse, garantisce massima definizione e scolpibilità. Può essere utilizzata da sola oppure miscelata con panna, creme pasticciere, frutta, succo, cioccolato e paste aromatizzanti. È senza lattosio (<0,1) e senza glutine.

CARATTERISTICHE

- Perfettamente montata nella boule fino a 3 giorni in frigorifero
- Massima stabilità: applicata sul dolce, rimane stabile anche a 30 gradi
- Non si separa nei giorni successivi
- Elevata miscelabilità: può essere miscelata con panna, creme pasticciere, frutta, succo, cioccolato e paste aromatizzanti
- Massima definizione e scolpibilità
- Adatta anche a decorazioni molto complesse
- Perfetta in congelamento: non crepa e non tira
- Ideale in spatolatura: si presenta liscio e omogeneo

QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Elevato sviluppo: volume e resa
- Colore bianco latte, ideale per decorazioni estremamente moderne
- Gusto ben caratterizzato e persistente di panna e latte



PZ PER CONFEZIONE
12 x 1L



PESO
1L



CODICE
10274944