

Insieme
per passione



CREAM PLUS

Semilavorato UHT per la produzione
di crema pasticcera e chantilly



NOVITÀ

Cream Plus è una base liquida UHT realizzata con ingredienti nobili che, con la sola aggiunta di una piccola parte di Magic, consente di ottenere in modo semplice e veloce creme pasticcere e chantilly di qualità elevata. Utilizzabile anche tal quale come salsa per dolci, può essere aggiunta alla propria crema pasticcera tradizionale per migliorarne gusto, solubilità e lucentezza.

CARATTERISTICHE

- Formula innovativa ed esclusiva, ricca di ingredienti nobili: panna, uova e vere bacche di vaniglia
- Abbinato a Magic, consente di semplificare il processo di preparazione e di ridurne i tempi

QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Le creme pasticcere e chantilly sono di eccellente qualità
- Gusto delicato con note di vaniglia e latte
- Versatile: è possibile personalizzare le creme ottenute



PZ PER CONFEZIONE

6



PESO

1 lt



CODICE

1364 (10260596)



TEMPERATURA DI UTILIZZO

Ambiente



CONSERVAZIONE

Luogo fresco e asciutto,
possibilmente entro i 20°C