

GRANCREMA

PASTRY GRANCREMA

Preparation made of vegetable fats and sugar, specially designed to make crème gateaux. Grancrema is marked by great volume and fine taste, it smoothly melts in your mouth. You can combine it to many of our creamy spreads, to liqueurs, as well as to flavours of your choosing, in order to make excellent creamy fillings. Don't miss to explore all other lines of margarine too.
Perfect operating temperature of 16-18 °C.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01200508

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

INFO

Beschreibung

Zubereitung auf Basis von pflanzlichen Fetten und Zucker für die Herstellung von Creme Gateaux. Farbe: Hellgelb. Geruch: charakteristisch buttrig, angenehm. Geschmack: süß. Konsistenz: fest und weich.

Denomination

Zubereitung für Creme Gateaux. Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use

Die ideale Verwendungstemperatur liegt bei 16-18 °C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01200521

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Beschreibung

Zubereitung auf Basis von pflanzlichen Fetten und Zucker für die Herstellung von Creme Gateaux. Farbe: Hellgelb. Geruch: charakteristisch buttrig, angenehm. Geschmack: süß. Konsistenz: weich. Ohne Palmöl

Denomination

Zubereitung für Creme Gateaux. Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use

Die ideale Verwendungstemperatur liegt bei 16-18 °C.



Extraordinary
made simple.