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

irca GROUP Extraordinary made simple.

Milk

INFO

Description
preparato a base di grassi vegetali e zucchero per la produzione di creme gateaux. Colore:bianco paglierino. Odore: burroso caratteristico gradevole. Sapore: dolce. Consistenza: solida morbida.

Denomination
preparato per creme gateaux. Semilavorato per prodotti dolciari.

Directions for use
la temperatura ideale di utilizzo è di 16-18°C.

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

Description
preparato a base di grassi vegetali e zucchero per la produzione di creme gateaux. Colore: bianco paglierino. Odore: burroso caratteristico gradevole. Sapore: dolce. Consistenza: morbida. Senza olio di palma

Denomination
preparato per creme gateaux. Semilavorato per prodotti dolciari.

Directions for use
la temperatura ideale di utilizzo è di 16-18°C.