

GRANCREMA

PASTELES GRANCREMA

Preparación a base de grasas vegetales y azúcar, especialmente diseñada para elaborar cremas pasteleras. Grancrema se caracteriza por su gran volumen y delicado sabor, y se funde suavemente en la boca. Puede combinarla con muchas de nuestras cremas para untar, licores y los sabores que prefiera para crear excelentes rellenos cremosos. No deje de explorar también el resto de nuestras líneas de margarina.

Temperatura de funcionamiento óptima de 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



Leche

INFO

Descripción

preparado a base de grasas vegetales y azúcar para la producción de cremas gateaux. Color: blanco pajizo. Olor: mantecoso, característico, agradable. Sabor: dulce. Consistencia: sólida, blanda.

Denomination

preparado para cremas gateaux. Semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

la temperatura ideal de uso es de 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

Descripción

preparado a base de grasas vegetales y azúcar para la producción de cremas gateaux. Color: blanco pajizo. Olor: mantecoso, característico, agradable. Sabor: dulce. Consistencia: blanda. Sin aceite de palma

Denomination

preparado para cremas gateaux. Semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

la temperatura ideal de uso es de 16-18 °C.



Extraordinary
made simple.