

GRANCREMA

PÂTISSERIE GRANCREMA

Préparation à base de matières grasses végétales et de sucre, spécialement conçue pour la confection de gâteaux à la crème. Grancrema se distingue par sa texture onctueuse et son goût raffiné ; elle fond délicieusement en bouche. Vous pouvez l'associer à de nombreuses pâtes à tartiner crémeuses, à des liqueurs, ainsi qu'à des arômes de votre choix, pour réaliser de délicieuses garnitures crémeuses. Découvrez également toutes nos autres gammes de margarines. Température de fonctionnement optimale de 16 à 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



Lait

INFO

Description

préparation à base de graisses végétales et de sucre pour la production de crèmes et de gâteaux. Couleur :blanc paille. Odeur : beurrée caractéristique agréable. Goût : doux. Consistance : solide et souple.

Denomination

préparation pour crèmes et gâteaux. Produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

la température idéale d'utilisation est 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

Description

préparation à base de graisses végétales et de sucre pour la production de crèmes et de gâteaux. Couleur : blanc paille. Odeur : beurrée caractéristique agréable. Goût : doux. Consistance : souple. Sans huile de palme

Denomination

préparation pour crèmes et gâteaux. Produit semi-fini pour pâtisserie

Directions for use

la température idéale d'utilisation est de 16-18°C.



Extraordinary
made simple.