GRANCREMA

PASTICCERIA GRANCREMA

Preparato a base di grassi vegetali e zucchero per la realizzazione di creme gateaux. Scegli Grancrema per un prodotto con elevato volume, gusto raffinato e ottima palatabilità. Abbinate a molte delle nostre creme, a liquori e aromi si possono utilizzare anche per la realizzazione di ottime farciture. Scopri anche le altre gamme di margarine a disposizione.
Temperatura ideale di utilizzo 16-18 °C.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01200508

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

Latte

INFO

Descrizione
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.

Denominazione
preparato per creme gateaux. Semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso
la temperatura ideale di utilizzo è di 16-18°C.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01200521

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione
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

Denominazione
preparato per creme gateaux. Semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso
la temperatura ideale di utilizzo è di 16-18°C.