

# 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. Abbinare 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

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01200508

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



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.

**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](#).

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.



Extraordinary  
made simple.