

# EYLEN MÉLANGE

## CREMA/CAKE

PASTICCERIA EYLEN

Mélange senza grassi idrogenati dal gusto delicato ideata per realizzare creme, frolle, cake e lievitati. Lavorabile ed **estremamente versatile**, è caratterizzata dal 20% di burro e da un irresistibile aroma di vaniglia.

### Note

Temperatura d'utilizzo: intorno ai **20°C**.

### Claim

- Con il 20% di burro
- Con aromi naturali
- Senza OGM
- Senza grassi idrogenati

### Vantaggi

- Alta versatilità
- Prodotto già pronto per la lavorazione
- Prestazioni elevate e costanti

### 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 01980120

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

### INFO

#### Vantaggi

- Alta versatilità
- Prodotto già pronto per la lavorazione
- Prestazioni elevate e costanti

#### Claims



**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

- Con il 20% di burro
- Con aromi naturali
- Senza OGM
- Senza grassi idrogenati

#### **Dettagli**

Mélange senza grassi idrogenati dal gusto delicato ideata per realizzare creme, frolle, cake e lievitati. Lavorabile ed **estremamente versatile**, è caratterizzata dal 20% di burro e da un irresistibile aroma di vaniglia.

#### **Note**

Temperatura d'utilizzo: intorno ai **20°C**.

#### **Descrizione**

Semilavorato per prodotti dolciari a base di burro e oli e grassi vegetali per la produzione di creme, cake, biscotti e impasti.

#### **Denominazione**

Semilavorato per prodotti dolciari, per l'industria alimentare

#### **Modalità d'uso**

Il prodotto è pronto per l'uso.

La temperatura di impiego consigliata è di circa 20°C, ma può variare secondo l'impiego a cui il prodotto è destinato.



Extraordinary  
made simple.