

CRÈME 35% MG 2L ET 5L

Crème multifonctionnelle: pour la pâtisserie mais aussi pour la cuisson

- Utilisée en cuisson et foisonnement
- Goût généreux aux préparations
- Se comporte bien dans tous les usages de pâtisseries
- Foisonnement : 1L donne 2,3L de crème foisonnée
- Bonne fermeté et tenue
- Fiabilité et régularité toute l'année

Foisonnement 130%



Conservation

4 jours après ouverture (max +7°C).



Mode d'emploi

Dans une cuve préalablement placée au réfrigérateur, foisonner la crème à 4°C à vitesse moyenne puis serrer jusqu'à la consistance souhaitée.



Ingrédients

Crème; stabilisant : carraghénanes.



DLUO

183 jours.



0747257 - 6x2L
0735367 - 3x5L