



Goldcrem Patisserie

Ingrediente per la produzione di crema pasticcera, farciture e ripieni, preparazione a freddo

Goldcrem Patisserie è un ingrediente di nuova generazione per ottenere una crema pasticcera di altissima qualità risparmiando tempo e consentendo al pasticcere di avere maggiore libertà da dedicare alle sue nuove creazioni. La sua consistenza cremosa, il suo gusto delizioso, la perfetta armonia tra gli ingredienti classici della crema pasticcera e la leggera nota fruttata la rendono eccellente al palato, valorizzando le migliori creazioni di alta pasticceria. Eccellente tal quale, è personalizzabile e miscelabile con un'ampia varietà di altri ingredienti ed utilizzabile in applicazioni sia in cottura che in congelamento, rispondendo in modo ottimale alle molteplici esigenze produttive. Una combinazione unica di prestazioni e gusto.



Codice: 4749 (10179560)
Sacco: 10 kg

Velocità e facilità di utilizzo
Costanza qualitativa del prodotto finito
Presenza di tuorlo d'uovo