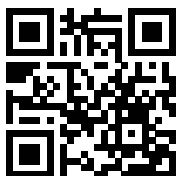


CREME FLORENÇA

CREMOSA TRADIÇÃO

Produto completo em pó para o fabrico de Creme de Pasteleiro a frio, indicado em todos os tipos de aplicação. As razões que levam um pasteleiro utilizar um creme pasteleiro em pó são: economia de tempo, apenas 3 pesagens, qualidade sempre constante na produção diminuindo probabilidade de erros de execução, segurança alimentar, as materias primas utilizadas não contem ingredientes frescos passíveis de contaminação perigosa. Produto com excelente sabor, cremosidade, cor, textura, tolerância a cozedura e congelação. É um creme ideal para satisfazer qualquer necessidade específica.



CATALOGOS.BAKEART.PT

BAK PAST CREME FLORENÇA



REF. PASCRE020

EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST CREME FLORENÇA

Creme pasteleiro em pó, cor amarela, resistente ao forno e à congelação ideal para rechear bolos, tartes, tortas, etc.



APLICAÇÃO

BAKPAST CREME FLORENÇA	1000g
Açúcar	1000g
Água	3000g

PROCEDIMENTO

1. Colocar a água na batedeira.
2. Juntar o CREME FLORENÇA previamente misturado com o açúcar.
3. Bater com varas \pm 3 minutos em velocidade média.

*Pode substituir a água fria por leite e obter um sabor delicado e ainda mais cremoso.

BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + EXCELENTE SABOR
- + EXCELENTE TEXTURA
- + ESTÁVEL AO FORNO
- + ESTÁVEL A CONGELAÇÃO
- + VERSATILIDADE
- + SEGURANÇA

BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + EXCELENTE SABOR
- + EXCELENTE TEXTURA AVELUDADA
- + MUITO CREMOSO

Morada

Zona Industrial de Neiva 2ª Fase, Lote 13
4935-232 Neiva
Viana do Castelo
Portugal

Contactos

T. (+351) 258 332 606
E. geral@cergold.pt
W. www.cergold.pt

Redes Sociais

f BakeArt
in BakeArt
@ bake_art_pt

