

CREME MINHO

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado para a elaboração de Creme Moussolini.



CATALOGOS.BAKEART.PT

BAK PAST CREME MINHO



REF. PASNAT031

EMBALAGEM. 15KG

BAK PAST CREME MINHO 15KG

Produto completo em pó para o fabrico de creme Moussolini.
Contém gelatina.

RECEITA

600g Bak Past Creme Minho

1000g Água

1. Colocar a água na batedeira e juntar o mix.
2. Bater com varas 3 minutos em velocidade média, ou até obter um preparado homogéneo.
3. Conservar o produto final refrigerado.



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

