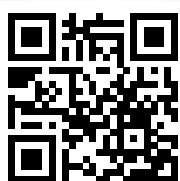


# CREME TEJO

## O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado para elaboração de Creme Russo. Com o sabor fresco do chantilly e com o doce de um creme de ovos.



CATALOGOS.BAKEART.PT

# BAK PAST CREME TEJO



REF. PASNAT032

EMBALAGEM. 15KG

## BAK PAST CREME TEJO 15KG

Produto completo em pó para o fabrico de creme russo com o sabor fresco do chantilly e o doce de um doce de ovos, tudo num só produto. Indicado para decorações e recheios de todo o tipo de bolos e pastéis.

### RECEITA

1000g **Bak Past Creme Tejo**

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

