

Insieme  
per passione



## CREMA PASTICCERA TRADIZIONALE

Per ottenere creme pasticcere a caldo dal gusto perfetto



**Crema Pasticcera Tradizionale** è un preparato completo, che consente di ottenere una crema pasticcera a caldo con una consistenza e un gusto del tutto confrontabili con la stessa ottenuta con la ricetta tradizionale a base di uova fresche. Per queste sue caratteristiche semplifica notevolmente le fasi di preparazione e pesatura degli ingredienti, garantisce un ottimo risultato finale, grazie al corretto bilanciamento di materie prime di alta qualità, e risulta estremamente versatile, potendo essere utilizzato tal quale o con l'aggiunta di altri ingredienti.

### CARATTERISTICHE

- Garanzia di risultato finale: materie prime di alta qualità accuratamente bilanciate garantiscono un eccellente risultato finale
- Versatilità: utilizzabile sia tal quale che personalizzabile con l'aggiunta di altri ingredienti

### VANTAGGI

- Alto livello di servizio: semplifica le fasi di preparazione e pesatura degli ingredienti

### QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Alta qualità: crema pasticcera dalle caratteristiche simili a quella preparata con metodo tradizionale
- Struttura ideale: crema pasticcera con una struttura liscia e cremosa
- Gusto: farcitura dal gusto ricco e piacevole al palato



PZ PER CONFEZIONE

1



PESO  
15 kg



CODICE  
10460 (10219882)



TEMPERATURA DI UTILIZZO  
Ambiente



CONSERVAZIONE  
Luogo fresco e asciutto