## **CREAM IMPROVER**

Categoria: COADIUVANTI PER PASTICCERIA

Pubblicato da Anonimo in 13-9-2011

## **CREAM IMPROVER**

Coadiuvante nella preparazione di panne montate. Dose di impiego: 50 gr./lt.panna.

*Caratteristiche:* Cream Improver Ã" eu coadiuvante per migliorare la tenuta e la montatura della panna animale o vegetale. Semplicità e garanzia di un ottimo prodotto finito sono le sue caratteristiche salienti.

Utilizzo: Stabilizza la montatura prolungando la shelf life del prodotto stesso.

Imballo: Secchielli da kg.3.