

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. SemplicitÃ 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.