

Крем на растительных маслах Del'ar cream 26%

Продукция произведена



Вкусное решение для производителей тортов и пирожных!

Описание:

- Заменитель молочных сливок (на растительной основе)
- Жировая сбиваемая эмульсия

Область применения:

Применяется в производстве тортов, пирожных, рулетов для декора, начинки или прослойки.

Способ применения:

В качестве готового крема, а также в качестве основы для кремов с различными наполнителями:

- Жировые начинки
- Сгущенное молоко
- Фруктово-ягодные наполнители
- Глазури



Органолептические характеристики:

Нежный ванильно-сливочный вкус – лучший среди аналогов на отечественном рынке по результатам оценки независимых экспертов.

Преимущества использования:

- Увеличение объема при взбивании в 3,5 -4,0 раза в зависимости от типа оборудования и вносимых наполнителей
- Легкая воздушная структура
- Стабильность в продукте и при хранении: не оседает, не створаживается, не дает отсечения влаги.
- Производится на полностью автоматизированной высокотехнологичной итальянской линии, что обуславливает полный контроль качества на всех производственных циклах.