



CREAM ART

CREAM CHEESE

НОВИНКА
2020!

РАСТИТЕЛЬНАЯ АЛЬТЕРНАТИВА
ТВОРОЖНОМУ КРЕМ-СЫРУ!



КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ «CREAM CHEESE»
БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА. МДЖ 26%

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧНЫХ И НЕВЫПЕЧНЫХ ДЕСЕРТОВ, СОУСОВ, ЗАКУСОК, СУПОВ И БЛЮД ЯПОНСКОЙ КУХНИ (ХОЛОДНЫХ И ЗАПЕЧЕННЫХ РОЛЛОВ).

- Без молочного жира и холестерина.
- Приятный сливочный вкус.
- Однородная структура без комков и вкраплений.
- Хорошо держит форму в готовом изделии, подходит для кейтеринга и доставки.

СОСТАВ: молоко обезжиренное, масло пальмоядровое рафинированное дезодорированное, эмульгатор - соевый лецитин, загустители (E1422, гуаровая камедь, камедь рожкового дерева), соль поваренная пищевая, сахар, ароматизатор «Сливки», краситель натуральный бета-каротин.

МАССА НЕТТО:
1 кг

УПАКОВКА: 6 штук
пластиковое ведро с герметичной запайкой

СРОК ХРАНЕНИЯ:
3 месяца

КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ “CREAM CHEESE”

МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 26%



ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

- Очень устойчив, идеален для кейтеринга.
- Легко взбивается в однородную массу, подходит для декорирования.
- Оптимален для замораживаемых кондитерских изделий, при разморозке сохраняет формоустойчивость и вкус.
- Термостойкий, подходит для выпечных десертов.
- Не расслаивается при смешивании с фруктовыми ингредиентами.

ДЛЯ БЛЮД ЯПОНСКОЙ КУХНИ

- Чистый сливочный вкус без маслянистого привкуса.
- Не тает в руках и не прилипает к ножу.
- Роллы хорошо держат форму.
- Позволяет снизить стоимость готовых изделий.



ДЛЯ ЗАКУСОК

- Кремообразная консистенция оптимальна для приготовления всех видов бутербродов.
- Прекрасно сочетается с овощами, мясными и рыбными продуктами, не перебивает вкус ингредиентов.

ДЛЯ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

- Подходит для термообработки.
- Не сворачивается при взаимодействии с алкоголем, острыми и кислыми ингредиентами.
- Подходит для приготовления всех видов соусов.

