



OLMIX CREMA A CALDO

SEMILAVORATO PER PASTICCERIA

Ideale per produzione di creme a caldo con e senza tuorlo, OLMIX CREMA CALDO è il prodotto ideale per le lavorazioni a caldo perché stabile in cottura. Altamente personalizzabile OLMIX CREMA A CALDO è caratterizzato dalla sua struttura stabile, morbida e compatta.

CARATTERISTICHE

- con amido di mais
- aromi delicati

VANTAGGI

- ottima conservabilità
- ideale per cuocicrema
- ideale per cottura tradizionale
- struttura morbida e stabile
- per molteplici utilizzi
- altamente personalizzabile
- ricetta con e senza tuorlo
- ideale per surgelazione

FORMATI



Cod.
9630CC

Confez.
SACCO da 10KG

Bancale
720KG

UTILIZZO



CREMA A CALDO



PRENOTA UN TEST APPLICATIVO
O ACQUISTA PRODOTTI

OLFOOD s.p.a.

Via E. Fermi, 11 - 25022 Borgo San Giacomo (BS)

Reg. imp. di Brescia, P.I.V.A. e C.F. 02946260987 - R.E.A. Brescia n. 492313

Capitale Sociale € 1.000.000,00 int. versato