



## OLMIX CREMA EXTRA

### SEMILAVORATO PER PASTICCERIA SEMILAVORATI

Materie prime selezionate e sapientemente predosate, i semilavorati OLMIX sono garanzia di risultato. Ottimi per prestazioni e lavorabilità sono contraddistinti dall'elevata praticità d'uso e versatilità, qualità indispensabili per i vostri laboratori di pasticceria artigianale. Altamente personalizzabile la formulazione CREMA EXTRA è adatta per la produzione di deliziose chantilly di alta qualità artigianale, ideale anche per aromatizzazioni di creme e paste.

### CARATTERISTICHE

- con latte scremato
- senza uova
- vellutata e cremosa

### VANTAGGI

- facilità di utilizzo
- risultati garantiti
- facilmente personalizzabile
- stabile anche in cottura
- ideale per farcitura
- ideale per surgelazione

### FORMATI



Cod.  
9620CP

Confez.  
SACCO da 10KG

Bancale  
720KG

### UTILIZZO



CREME A FREDDO



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