



OLMIX CREMA

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 è adatta per la produzione di creme pasticciere istantanee di alta qualità artigianale.

CARATTERISTICHE

- con latte scremato
- senza uova
- morbida e cremosa

VANTAGGI

- facilità di utilizzo
- risultati garantiti
- velocità di ricettazione
- stabile anche in cottura
- ideale per farcitura

FORMATI



Cod.
9610CP

Confez.
SACCO da 10KG

Bancale
720KG

UTILIZZO



CREME PASTICCERIA 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