

## **CREAM IMPROVER**

**Categoria : COADIUVANTI PER PASTICCERIA**

**Publicato da Anonimo in 13-9-2011**

### **CREAM IMPROVER**

**Coadiuvante nella preparazione di panne montate. Dose di impiego:** 50 gr./lt.panna.

**Caratteristiche:** Cream Improver "eu coadiuvante per migliorare la tenuta e la montatura della panna animale o vegetale. Semplicità e garanzia di un ottimo prodotto finito sono le sue caratteristiche salienti.

**Utilizzo:** Stabilizza la montatura prolungando la shelf life del prodotto stesso.

**Imballo:** Secchielli da kg.3.