

Крем для взбивания (кондитерские сливки)

(массовая доля жира: не менее 26 %.)

При взбивании крем увеличивается по объёму до 3,5 раз. Полученная масса прекрасно сохраняет свои функциональные свойства при хранении, а готовые изделия устойчивы к замораживанию и размораживанию, не теряют вкусовых качеств, долго сохраняют форму.

"ЭКЛЕКТИКА"

пр-во Россия
уп. 1 л.

Сладкий, молочно-сливочный, допускается вкус и запах, обусловленный добавленными вкусоароматическими компонентами.



"КЛАССИК"

пр-во Россия
уп. 1 л.



«Classic» — это крем для взбивания на растительных маслах, с нежным сливочно-ванильным вкусом предназначенный, прежде всего, для прослойки (наполнения) тортов, пирожных и других кондитерских изделий, а также для их декорирования