



Délices à la française

Crème pâtissière

Simple à réaliser avec des possibilités d'utilisation multiples.

Cette crème stable à la cuisson et à la congélation permet de réussir en un tour de main vos fourrages, garnitures et décorations. Avec un arôme naturel de vanille. Possibilité de varier les saveurs en ajoutant d'autres ingrédients et arômes.

Uniquement destiné à la transformation industrielle

Fiche produit

Berg Bergina Exquisit

N° article : 5800062

Dénomination à la vente : Crème froide

Utilisation : Mélange sec pour crème à froid, stable à la cuisson et à la congélation, convient pour toutes sortes de fourrages et entremets

Recette de base : 1000 g eau
350 - 400 g Berg Crème froide Exquisit sans matière grasse en poudre

Mélanger les deux ingrédients durant 1 à 2 minutes jusqu'à obtenir une consistance lisse. Laisser gonfler quelques minutes avant d'utiliser.

Ingrédients : Sucre, amidon de pommes de terre modifié, **poudre de lait entier, poudre de lait écrémé**, épaississant : alginate de sodium, dextrose, arôme, colorants : extrait de curcuma, extrait de paprika

Ingrédients dans le produit fini selon recette ci-dessus :

Eau, Sucre, amidon de pommes de terre modifié, **poudre de lait entier, poudre de lait écrémé**, épaississant : alginate de sodium, dextrose, arôme, colorants : extrait de curcuma, extrait de paprika

Attention : en cas de recette différente, la déclaration des ingrédients doit être adaptée en conséquence.



Stockage : au froid, à l'abri de la lumière et au sec



Conservation : 12 mois à compter de la date de fabrication



Emballage : Sac papier de 25 kg



Palettisation : 750 kg

Uniquement destiné à la transformation industrielle