



BIANCO BRIO MULTIUSO

Bianco Brio Multiuso è una crema vegetale UHT non zuccherata di grande versatilità che soddisfa sia le esigenze di cucina sia i bisogni di pasticceria. Può essere utilizzata come condimento, come ingrediente o per preparare salse e sughi. Aggiornata con zucchero può essere montata ed utilizzata in pasticceria per decorare e farcire.



DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

**TIPOLOGIA/
FORMATO** Brick da 1 l

**MODALITÀ
DI UTILIZZO**

In Cucina:

- tal quale a temperatura ambiente, in cottura, al forno

In pasticceria:

- prima dell'uso conservare in frigorifero per 24 ore
- Montare a velocità media per 5/7 min ad una temperatura compresa tra + 5 e +10 ° C

VANTAGGI

- Versatilità
- Personalizzabile con aggiunta di zucchero, latte, panna, crema pasticciera, cioccolato
- Buon sviluppo e tenuta

APPLICAZIONI • Pasticceria dolce e salata, salse e condimenti

CONFEZIONAMENTO

| PRODOTTO | DESCRIZIONE | CODICE | FORMATO | PESO | CONFEZIONE | PALLETTIZZAZIONE |
|-------------|-------------|--------|-----------|------|--------------------|-------------------------------|
| BIANCO BRIO | Multiuso | DV02AA | Tetrabrik | 1 l | Vassoio (12 x 1 l) | 1008 l (12 vassoi x 7 strati) |