



# 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)