



# RIO

La linea delle creme spalmabili **Rio** prevede sia prodotti per le applicazioni postforno, sia per quelle anteforno. Le creme per applicazioni a freddo sono state messe a punto per tutte le preparazioni di pasticceria che non prevedono l'uso del forno, siano esse quelle di farcitura post forno, siano esse quelle di preparazione di semifreddi, di aromatizzazione delle creme, di preparazione di ganache e di copertura. La linea delle creme spalmabili Rio per applicazioni a caldo è stata messa a punto invece per tutte le preparazioni di pasticceria che richiedono dei prodotti termostabili. Tutti i prodotti sono realizzati senza grassi idrogenati.

## DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

	CODICE	FORMATO	% PISTACCHIO	% MANDORLA	ANTEFORNO	POSTFORNO	SENZA GRASSI IDROGENATI	FLUIDITA'	APPLICAZIONI	
RIO TRADIZIONE PISTACCHIO	DC00BM	5 kg	10			SI	SI	4		
RIO TRADIZIONE MANDORLA	DC00BN	5 kg		15		SI	SI	4		
	CODICE	FORMATO	% NOCCIOLA	% CACAO	% LATTE	ANTEFORNO	POSTFORNO	SENZA GRASSI IDROGENATI	FLUIDITA'	APPLICAZIONI
RIO TRADIZIONE LATTE E NOCCIOLE	DC00BO	5 kg	12		20		SI	SI	4	
RIO GRAN TRADIZIONE	DC00AX	13 kg	12				SI	SI	4	
	DC00CX	5 kg	12				SI	SI	4	
RIO CREAM NOCCIOLA	DC00BJ	13 kg	6				SI	SI	4	
RIO NOCCIOCREAM	DC00AN	13 kg	2				SI	SI	4	



## DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

CODICE	FORMATO	% NOCCIOLA	% CACAO	% LATTE	ANTEFORNO	POSTFORNO	SENZA GRASSI IDROGENATI	 FLUIDITA'	APPLICAZIONI
RIO CACAO DC00BW	5 kg	8	32			SI	SI	4	 FARCITURA  COPERTURA PROFITTEROLES  AROMATIZZAZIONE IMPASTI  AROMATIZZAZIONE CREME
RIO BITTER CACAO DC00BK	5 kg		24			SI	SI	4	 AROMATIZZAZIONE IMPASTI  AROMATIZZAZIONE CREME
RIO BLANC DC00AC DC00BE	13 kg 5 kg					SI SI	SI SI	4	 FARCITURA  COPERTURA PROFITTEROLES
RIO GIANDUJA DC00BF	5 kg	10			SI		SI	4	 FARCITURA CROSTATE  FARCITURA BISCOITI  GLASSATURA SEMIPREDDI

## CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	FORMATO	PESO	CONFEZIONE	PALLETIZZAZIONE
RIO	Secchio	13 kg	Secchio 13 kg	715 kg (11 secchi x 5 strati)
	Secchiello	5 kg	Secchiello 5 kg	600 kg (15 secchielli x 8 strati)