



CREME IDRATE

La nuova linea di **creme idrate** GLF nasce dal connubio esclusivo di materie prime attentamente selezionate e processi di produzione di ultima generazione; ideali per applicazioni anteforno, possono essere utilizzate anche post forno. Pronte all'uso e altamente versatili, si prestano facilmente a vari tipi di farciture: cannoncini e sfoglie, torte e crostate, croissant e danesi. Dall'eccellente cremosità, le creme idrate GLF non seccano negli utilizzi a caldo e non rilasciano umidità in quelli a freddo. Senza glutine e senza grassi idrogenati.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

PRODOTTO	CODICE	CARATTERISTICHE	APPLICAZIONI	VANTAGGI
VANIGLIA	DF10AA	Gusto classico e delicato Ideale per ogni tipo di farciture Senza glutine Senza grassi idrogenati	 FARCITURA	Ottima cremosità e morbidezza Struttura vellutata Pronte all'uso e facili da utilizzare
LIMONE	DF12AA	Con il 5% di succo di limone Eccellente morbidezza Senza glutine Senza grassi i drogenati	 FARCITURA	Tenuta perfetta in cottura
CIOCCOLATO	DF11AA	Con il 15% di cioccolato Gusto pieno e ben bilanciato Senza glutine Senza grassi i drogenati	 FARCITURA	Non rilasciano umidità negli utilizzi a freddo e/o temperatura ambiente
FRUTTI DI BOSCO	DF13AA	Con il 15% di frutti di bosco Senza semi e dal gusto pronunciato Senza glutine Senza grassi idrogenati	 FARCITURA	Non seccano e non si asciugano negli utilizzi a caldo Ideali per l'utilizzo in sac-à-poche

CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	FORMATO	PESO	PALLETIZZAZIONE
CREME IDRATE	Secchiello	5 kg	600 kg (15 secchielli x 8 strati)