



Cremas Pasteleras en frío
Cremas Pasteleras Listas para usar.

CREDIART

Especial para rellenos y decoración en piezas de pastelería terminada.
Excelente finura y fusión en boca.
Puede usarse como postre de alta calidad en Crema Catalana.

CREMIN

Adaptada para horno y congelación.
De color amarillo claro.
No hierve en la cocción.
No sobresale de la pieza manteniendo la estructura firme.

CREMIN SÚPER

Adaptada a horno y congelación
De color amarillo intenso
No hierve en la cocción.
No sobresale de la pieza manteniendo la estructura firme.

CREMAS PASTERERAS EN FRÍO sacos de 10 kg

Receta base con agua:

Crema pastelera en polvo	400 gr
Agua	1000 gr

Receta base con leche:

Crema pastelera en polvo	350 gr
Leche	1000 gr



CrediArt, Cremin y Cremin Súper son marcas de Credin desarrolladas por el Grupo y adaptadas al Mercado Europeo en color, sabor y textura

Cremas Pasteleras Listas para usar

Más fáciles de utilizar para relleno y decoración
Se aplican directamente del balde con espátula, manga de pastelero o a máquina.
Buena estabilidad en la congelación, descongelación o refrigeración.
Excelente resistencia al horno.
Mayor seguridad alimentaria debido al proceso térmico de fabricación.
Adecuadas para la elaboración de pastelería envasada.
Larga conservación a temperatura ambiente.
Disponible en embalaje industrial: Bidón de 250 kg y Embalaje flexible de 1000 kg.



Vanicrem Chocolate

Balde de 6 kg
Caducidad 6 meses.

Vanicrem

Balde de 12 kg
Caducidad 9 meses

