

CREMAS DE RELLENO Y DECORACIÓN

# Cremas de Relleno y Decoración

*Crema*

*Crema Chocolate*

*Crema Moka*

*Creline*

*Credi Yema.*



CREDIN PRODUCTOS ALIMENTICIOS, S.A.  
C/ Duran i Reynolds, 9  
08192 St. Quirze del Vallés –Barcelona-  
[www.credin.es](http://www.credin.es)  
Tel. 93 7102024

## CREMAS DE RELLENO Y DECORACIÓN

<p><b>CREMA BLANCA</b> <b>cubo de 10 Kg.</b> Crema neutra para cobertura, decoración rellenos de pastelería.</p> 	<p>Colocar la cantidad deseada de SUCREM en la batidora y mezclar con la espátula a velocidad media durante 10'. La crema doblara aproximadamente el volumen inicial.</p>	<p>Para decoraciones y cobertura, puede utilizarse directamente.</p>	<p>Es posible añadir cualquier licor y/o aroma a la crema.</p>
<p><b>CREMA CHOCOLATE®.</b> <b>cubo de 10 Kg.</b> Crema neutra para cobertura, decoración rellenos de pastelería.</p>	<p>Colocar la cantidad deseada de SUCREM CHOCOLATE en la batidora y mezclar con la espátula a velocidad media durante 10'. La crema doblara aproximadamente el volumen inicial.</p>	<p>Para decoraciones y cobertura, puede utilizarse directamente.</p>	<p>Es posible añadir cualquier licor y/o aroma</p>
<p><b>CREMA MOKA</b> <b>cubo de 10 Kg.</b> Crema de café para cobertura, decoración y rellenos de pastelería.</p>	<p>Colocar la cantidad deseada de SUCREM MOKA en la batidora y mezclar con la espátula a velocidad media durante 10'. La crema doblara aproximadamente el volumen inicial.</p>	<p>Para decoraciones y cobertura, puede utilizarse directamente</p>	<p>Es posible añadir cualquier licor y/o aroma</p>
<p><b>CRELINE (12 x 1 Kg):</b> Mix Vegetal de larga conservación, ligeramente azucarada.</p> 	<p>Aplicaciones de pastelería en general como sustituto de la nata y / o estabilizante de la misma</p>	<p>Batir a alta velocidad hasta obtener el volumen y textura deseada. Una vez batido, podemos dejar descansar el producto sin perder volumen y textura alguna</p>	<p>Mantener a temperatura de 15°C – 20° C.</p>
<p><b>CREDI YEMA</b> <b>cubo de 7 Kg.:</b></p> 	<p>Directa del envase</p>	<p>Resistente a la congelación</p>	<p>Envase termo sellado con atmósfera modificada.</p>

