

MINŐSÉG,
KREATIVITÁS, ÖTLET

COMPLET NEUTRAL



Naturfond tejszínhabok és tejszínes krémek stabilizálásához

COMPLET NEUTRAL-

Naturfond tejszínes krémek és tejszínhabok stabilizálásához

Felhasználói előnyök

- könnyen és gyorsan felhasználható
- gazdaságos adagolás
- egyszerű tárolás
- praktikus 3 kg - os kiszerelés
- a késztermék vágható, fagyasztható és stabil
- igény szerint 33 DREIDOPPEL Aromapasztákkal ízesíthető



	Stabi- lizálás	Ízesítés
Complet Neutral	kiváló	semleges, enyhén édes

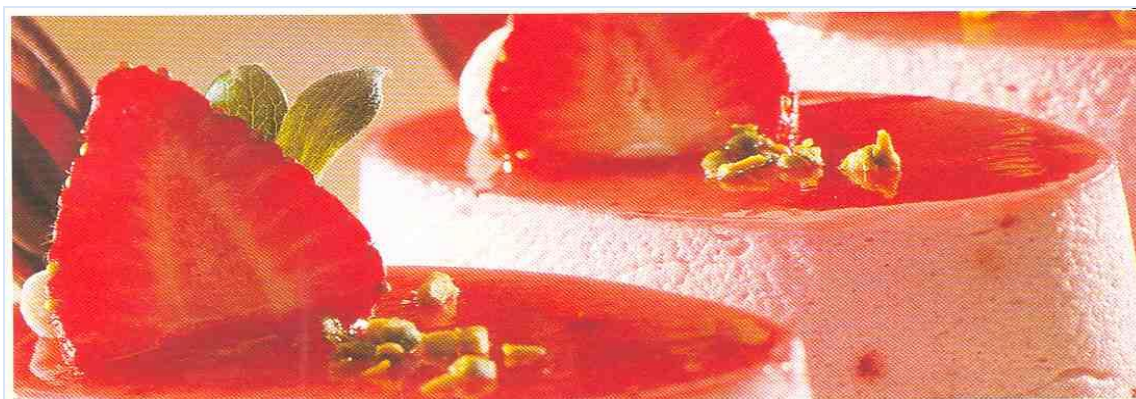


COMPLET NEUTRAL-

Naturfond tejszínes krémek és tejszínhabok stabilizálásához

Termékleírás

A **COMPLET NEUTRAL** hideg felhasználású enyhén édesített semleges ízű fond tejszínhabok és krémek állagának javítására. A **COMPLET NEUTRAL** kiválóan alkalmazható 33 **DREIDOPPEL** Aromapasztáinkkal együtt.



Alaprecept tejszínkrémhez (1 db 25 cm-es tortához)

- | | |
|-------------------------------------|--|
| ■ COMPLET NEUTRAL | 100g |
| ■ Víz (25 ° C) | 100 g |
| ■ 33 DREIDOPPEL Aromapaszta: | felhaszn. javaslat.
szerint (5g -80g) |
| ■ Felvert tejszín (cukor nélkül) | 500 g |