

CREMA MAGICA

Zum
Marmorieren,
Schichten,
Dekorieren
oder als Eissorte
frieren!

Gelator



CREMA MAGICA – UNWIDERSTEHLICH GUT

Crema Magica zeichnet sich durch ihre besondere Konsistenz aus, bei Raumtemperatur ist sie flüssig und kann so hervorragend weiterverarbeitet werden. Bei Minustemperaturen überzeugt sie durch ihren zarten Schmelz und die optimale Portionierbarkeit.

Der intensive Geschmack nach Schokolade, Milch Haselnuss und Milchcreme macht das Eis absolut unwiderstehlich. Schichten, Marmorieren, Verfeinern oder als Eissorte frieren – Crema Magica ist vielseitig einsetzbar. Durch die Zugabe von z. B. Krokant oder Waffelbruch kann eine lang anhaltend knusprige Textur im Eis erzielt werden.

Ihr Fachberater informiert Sie gerne über die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten.

Produktinformation Crema Magica

NEU!

Variante	Dunkel	Milch Haselnuss	Hell
Artikel-Nr.	66010	66020	66030
Produktbeschreibung	Kakaocreme	Haselnusscreme	Lebensmittelzubereitung mit Milchcremegehalt
Anwendung	Zum Schichten, Marmorieren, Verfeinern oder als Eissorte frieren.		Schauen Sie sich unser Anwendungsvideo an!
Dosierung	Nach Belieben		
Verpackung	5-kg-Eimer		

