CREMOSA *versatilità*

Formaggio spalmabile dalla struttura liscia e dal sapore inconfondibile, è perfetto per mille usi in pasticceria dolce e salata

Latte e panna sono gli ingredienti, un formaggio spalmabile dalla qualità impareggiabile. Il processo di concentrazione e fermentazione del latte fresco e della panna conferisce un gusto particolarmente ricco e cremoso con una leggera nota acidula, combinato a una consistenza liscia e facilmente spalmabile. Frutto di un'accurata ricerca da parte dell'azienda, il prodotto si contraddistingue per l'estrema versatilità. Si rivela, infatti, ideale per preparazioni dolci, salate, fredde, calde e può essere, inoltre, impiegato come copertura e farcitura. La stabilità perfetta e la qualità costante garantiscono grandi risultati a chef e pasticcieri.

DEBIC Cream Cheese Debic

www.debic.com

CARATTERISTICHE

Proposto in una pratica vaschetta dal formato di 1,5 kg, può essere utilizzato per le classiche realizzazioni di pasticceria quali cheesecake, mousse, bavaresi, cupcake, ma anche per stuzzicanti creazioni salate, nonché per fantasiosi ripieni e farciture.