

CREMFI



Stabilisant pour fixer la crème fouettée.

Boîte de 750 g

DLUO : 30 mois

UTILISATIONS

En décors : Baba au rhum, vacherin, entremets...

En fourrage : choux à la crème, forêts noires...

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 50 g de Cremfix par litre de crème fraîche.

AVANTAGES

Améliore la tenue des crèmes fouettées sans en modifier le goût.

Boîte étanche et refermable : meilleure protection et conservation du produit.