



**ORKLA FOODS ROMANIA**  
Pentru oameni, cu pasiune!

# Creme gata de utilizat



Baking Experts Team



# Creme gata de utilizat

Cremele gata de utilizat sunt ingrediente indispensabile în orice cofetărie sau patiserie și se remarcă prin varietatea aplicațiilor în care pot fi folosite.

## Gama Cremento Filling

Gamă de creme gata de utilizat, termostabile, pasteurizate și cu termen de garanție îndelungat.

**Variante:** - **Cacao** – pe bază de cacao  
- **Vanilla** – cu aromă de vanilie  
- **Lemon** – cu aromă de lămâie

## AVANTEJELE UTILIZĂRII

- termostabilitate
- aplicații variate, atât ca atare, cât și în combinație cu frișcă sau grăsimi

## APLICAȚII

Cremele din gama Cremento Filling pot fi folosite atât pentru umplerea, cât și pentru decorarea a numeroase produse de patiserie și cofetărie, inclusiv produse congelate și produse care se coc.

## AMBALARE

Găleți din plastic, cu masa netă de 13 kg

## Gama Credi Fillings

Gamă de filling-uri pe bază de lapte, netermostabile.

**Variante:** - **Coffee Filling** – cu extract și gust de cafea  
- **Toffee Filling** – cu gust de toffee

## AVANTAJELE UTILIZĂRII

- pot fi folosite pentru crearea unui număr mare de rețete de cofetărie în combinație cu alte ingrediente: creme, filling-uri de fructe, frișcă, etc.
- gusturi excelente pentru ambele variante
- stabilitate bună la combinare cu frișcă în diverse proporții
- pot fi folosite și pentru decor

## AMBALARE

Găleți din polipropilenă, cu masa netă de 5 kg.

## Gama Credi Filling

Gamă de filling-uri pentru aplicații diverse în cofetărie și patiserie.

**Variante:** - **Cocoa** – cu cacao  
- **Caramel** – cu aroma de caramel

## AVANTAJELE UTILIZĂRII

- se disting prin textura fină și prin aromele plăcute
- pot fi folosite pentru crearea unui număr mare de rețete de cofetărie, inclusiv în combinație cu alte ingrediente: creme, frișcă, etc.
- recomandate pentru aplicații la rece
- temperatura maximă la care poate fi încălzit produsul: 55° C

## AMBALARE

Găleți din plastic, cu masa netă de 5 kg.



Baking Experts Team