

À CHAUD

En millefeuille, en aromatisation ou en flan, toutes nos poudres apporteront une texture crémeuse, gourmande et garantiront une tenue parfaite à vos desserts.

Désignation	Description	Conditionnement
TRADEXTRA	Poudre à crème de référence, possédant une onctuosité et une grande souplesse de préparation	Sac de 5 ou 25 kg
EXTRA CONGÉLATION	Poudre à crème avec texture ronde en bouche et tenue irréprochable même après décongélation	Sac de 5 ou 25 kg

À FROID

Les préparations à froid pour crèmes pâtisseries sont faciles et agréables à travailler. Elles vous permettent de gagner du temps et de garantir une texture onctueuse de qualité !

Désignation	Description	Conditionnement
FRISO INSTANT	La référence multi-applications. Texture crémeuse et légère au goût vanillé équilibré	Sac de 10 ou 25 kg
DEJAUT PÂTISSIÈRE	Multi-applications en garniture, économique	Sac de 10 ou 25 kg
CP CUISSON A 40	Applications pains aux raisins / chinois / suisse. Bonne tenue à la cuisson et à la congélation	Sac de 25 Kg
CP À FROID SA	Multi-applications en garniture. Sans additifs	Sac de 20 Kg



Désignation	Description	Conditionnement
AERIO PO MB	Préparation pour garniture sur base grasse. Prête à l'emploi. Solution économique	Boite de 5 unités, carton de 15 unités