

# Kremowe Trio

Mieszanki  
do przygotowania  
kremów budyniowych

## Zalety kremów:

- Delikatna i gładka struktura
- Stabilna konsystencja
- Możliwość łączenia ze śmietaną, masłem, mlekiem i margaryną
- Do zastosowania w drożdżówkach, ciastach deserowych i tortach

## Korzyści:

- Stała jakość i powtarzalność finalnej receptury
- Oszczędność czasu — czyli proste i szybkie przygotowanie



\* Zdjęcie poglądowe

## Vankrem



● ● ●

waniliowy

typowo budyniowa

tak

- bez emulgatorów
- bez oleju palmowego

## Soft krem



● ● ●

mleczno-śmietankowy

typowo budyniowa

tak

- bez emulgatorów
- bez oleju palmowego

## Maestro krem



● ● ●

waniliowy

- zawiera drobinki wanilii

kremowa

tak

Intensywność  
barwy

Smak

Konsystencja

Możliwość  
mrożenia  
i zapiekania

Pozostałe  
cechy