

TWOJE WYPIEKI W 5 KOLORACH

z kremami Callebaut



Dodaj wyśmienitej kremowości do swojej oferty
piekarniczej czy cukierniczej wraz ze składnikami
naturalnego i zrównoważonego pochodzenia.

Kremy po pieczeniu wyprodukowane z czekoladami
Callebaut® 811, W2, Gold, Ruby oraz prażonymi
orzechami laskowymi Nocciola i Doppia Nocciola.

ODKRYJ KREMY

Rozkoszuj się, twórz i ekscytuj swoich klientów nowymi kremami czekoladowymi - z czekoladami Callebaut® (811, W2, Gold, Ruby) i prażonymi orzechami laskowymi (Doppia Nocciola i Nocciola). Nasze kremy to zupełnie nowa gama produktów, która oferuje dekadencje, łatwe w użyciu nadzienia czekoladowe - idealne do smarowania, szprycowania, nastrzykiwania, aromatyzowania i dekorowania w szerokim zakresie aplikacji po wypieku.

Nadzienia dla Piekarzy i Cukierników

- Wyjątkowy smak
- Kremowa tekstura w temperaturze pokojowej
- z Czekoladą

WSPIERAJĄC



Crema Nocciola
Czekolada i Orzechy Laskowe
FNN-S1235-T06

Crema Doppia Nocciola
Czekolada i Orzechy Laskowe
FNN-S1835-651

Crema RB1
Czekolada Ruby
FMR-RUBY36-651

Crema 811
Ciemna Czekolada
FMD-P1336-651

Crema Gold
Czekolada Gold
FMF-GOLD35-651

Crema W2
Biała Czekolada
FMW-R1435-651

Odkryj serię kremów Callebaut® w 5 smakach:



TYLKO Z OLIWĄ Z OLIVEK I OLEJEM SŁONECZNIKOWYM



BEZ GLUTENU



BEZ SZTUCZNYCH AROMATÓW



BEZ SZTUCZNYCH BARWNIKÓW



ODPOWIEDNIE DLA WEGAN (Z CREMA 811)



BEZ SOI

KOD	NAZWA	WEGAŃSKI	BEZ GLUTENU	OLEJ PALMOWY	BEZ NABIAŁU	COCOA HORIZON	DATA PRZYDATNOŚCI	OPAKOWANIE	% SKŁADNIKÓW
FMD-P1336-651	CREMA 811	Tak	Tak	Nie	Nie	Tak	12 miesięcy	5kg	28% Czekolady
FMW-R1435-651	CREMA W2	Nie	Tak	Nie	Nie	Tak	12 miesięcy	5kg	18.5% Białej Czekolady
FMR-RUBY36-651	CREMA RB1	Nie	Tak	Nie	Nie	Tak	12 miesięcy	5kg	10.5% Kuwertury Czekoladowej
FMF-GOLD35-651	CREMA GOLD	Nie	Tak	Nie	Nie	Tak	12 miesięcy	5kg	8% Białej Czekolady z Karmelem
FNN-S1235-T06	CREMA NOCCIOLA*	Nie	Tak	Nie	Nie	Tak	12 miesięcy	10kg	12% Prażonych Orzechów Laskowych & 9% Czekolady
FNN-S1835-651	CREMA DOPPIA NOCCIOLA*	Nie	Tak	Nie	Nie	Tak	12 miesięcy	5kg	18.5% Prażonych Orzechów Laskowych & 16.5% Czekolady

*nadzienia z czekoladą i orzechami laskowymi

TWOJE WYPIEKI W 5 KOLORACH

z kremami Callebaut



GDZIE KUPIĆ:

Aby dowiedzieć się więcej o całej gamie produktów,
odwiedź www.callebaut.com

Przechowuj produkt w czystym, suchym i bezwonnym środowisku (15-20 °C). Zawsze używaj czystej i suchej łyżki/szpatułki. Nie zalecamy ponownego podgrzewania produktu. Nie przechowuj w lodówce lub zamrażarce. W przypadku częściowej separacji olejów podczas przechowywania, dokładnie wymieszaj produkt, aby odzyskać pierwotną teksturę.

Niższe temperatury mogą powodować krystalizację tłuszczu. Lekko podgrzej i zamieszaj, aby przywrócić produkt do idealnej konsystencji.