

INFOGRAFÍA

CREMA BATIDA PARA PANES Y PASTELES



SABOR LÁCTEO SUAVE CON NOTAS DE VAINILLA

que realzan el perfil de panes, bizcochos y pasteles.



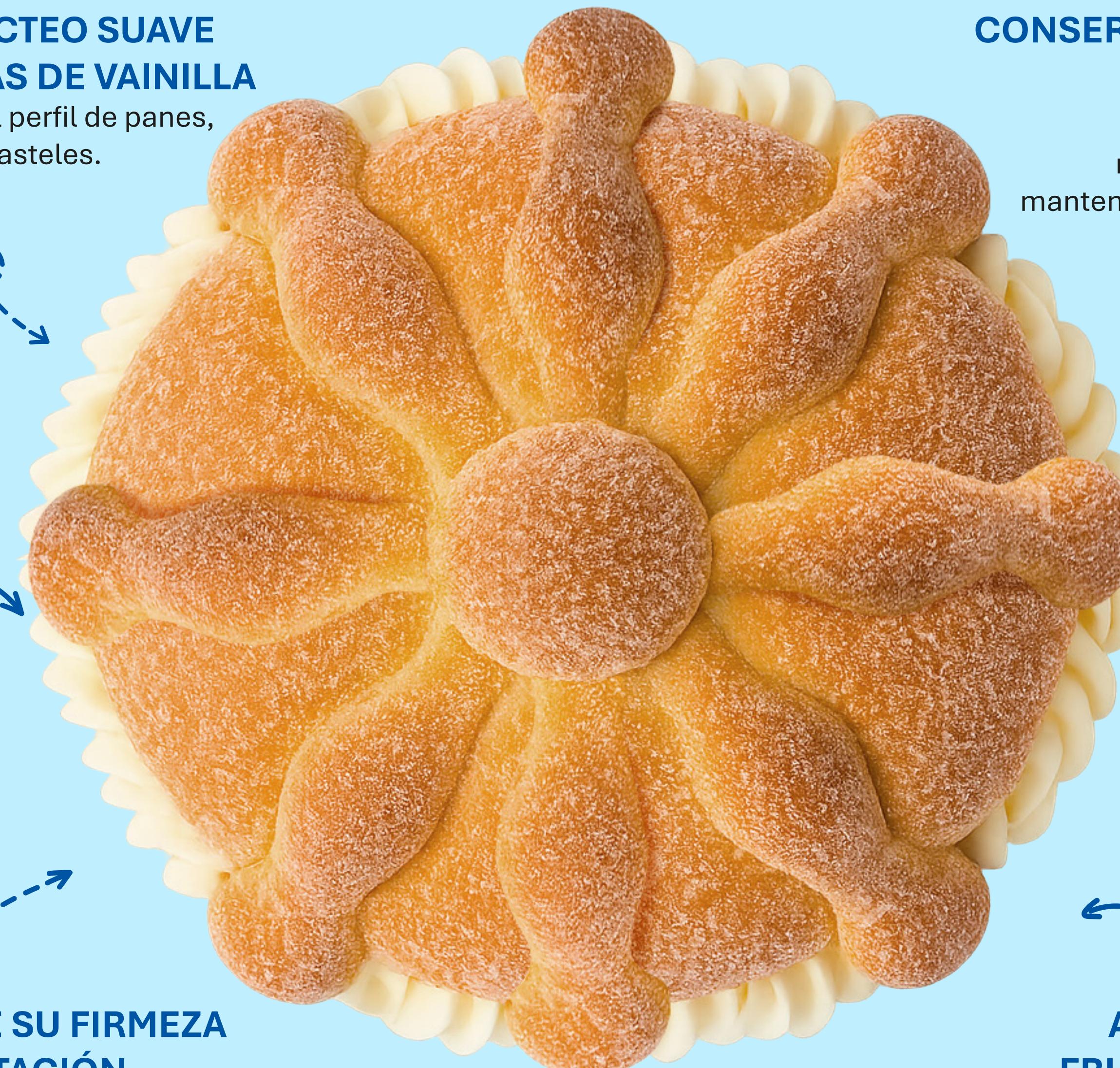
CONSISTENCIA CREMOSA Y UNTABLE

facilita cubrir, rellenar y decorar panes y pasteles con precisión.



MANTIENE SU FIRMEZA Y PRESENTACIÓN EN REPOSTERÍA,

incluso bajo condiciones exigentes de manipulación o servicio.



CONSERVA SU FRESCURA POR MÁS TIEMPO SIN RESECARSE

ni absorberse en el pan, manteniendo las decoraciones estables y apetitosas.



BRINDA UN ACABADO LISO, BRILLANTE

y uniforme, sin grietas ni imperfecciones.



ADMITE SABORES, FRUTAS O ESENCIAS,

colorantes y luce impecable incluso después de varias horas en exhibición.

