

# Crema Granita

## Basis Crema

NEU

Das neue universell anwendbare neutrale Basispulver zur Herstellung von einzigartig cremigen Kaltcremen (Cremafredda) Spezialitäten auf Vollmilchbasis.

1 Packung (1.25kg) in 4 Liter haltbarer Vollmilch (UHT, 3.5% Fett) auflösen und geschmacksgebende Zutaten hinzufügen - fertig.

*Crema Granita Basis Crema*

ist die ultimative Lösung für einzigartig cremige Ergebnisse.

Empfehlung:  
in kleineren Slush-Maschinen Mengen halbieren.



Zur Anwendung in allen gängigen Granita- und Slush-Maschinen geeignet.



Scanne mich  
für Rezeptideen

