

Crema Granita

NEU Basis Crema

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

