



Prémium minőségű friss lapvaj 82% - 2 kg

- Kizárólag magas minőségű tejszínből készítve
- Karakteres íz
- Könnyű feldolgozhatóság
- Állandó íz és textúra egész évben
- Felhasználás: leveles tésztákhoz, crossiant-hoz
- Eltarthatóság: max. 4 hónap 6 °C-on



Prémium minőségű friss vaj 82% - 2,5 kg

- Kizárólag magas minőségű tejszínből készítve
- Karakteres íz
- Könnyű feldolgozhatóság, selymes állag
- Állandó íz és textúra egész évben
- Felhasználás: tésztákhoz, krémekhez, brióshoz stb.
- Eltarthatóság: max. 4 hónap 6 °C-on



Glacier Extra vízmentes tejszír 99,9% - 2,5 kg

- Exkluzív vajkülönlegesség
- Kifejezetten ajánlott fagyaltoknál a tejszín kiváltására
- Alacsony olvadáspont
- Hosszabb eltarthatóságú készterméket eredményez
- Felhasználás: fagyaltokhoz, csokoládé töltelékhez
- Eltarthatóság: max. 12 hónap 6 °C-on



Folyékony vízmentes tejszír 99,9% - 2 kg

- Exkluzív vajkülönlegesség
- Puhább textúra, kiemelten vajas íz
- Alacsony olvadáspont
- Hosszabb eltarthatóságú készterméket eredményez
- Felhasználás: cukrászatban olvasztott vaj helyett, csokoládé töltelékhez, sütéshez stb.
- Eltarthatóság: max. 12 hónap, száraz, hűvös helyen tárolva



Prémium minőségű tejszín 35,1% - 1 l

- UHT sterilizált tejszín magas zsírtartalommal
- Különleges, magas minőségű receptúra
- Magas felvert tejszín volumen (+36% egy átlagos tejszínhez viszonyítva)
- Felhasználás: fagyaltok, krémek, ganache, chantilly, mousse stb.
- Eltarthatóság: max. 9 hónap 4-6 °C-on

További információk: www.corman-pro.com



NATIONAL TRADING KERESKEDELMI KFT.

www.gwn.hu