

# Cremfil Silk Cream Cheese

## La fiabilité à la rencontre de la commodité

Cremfil Silk de Puratos est une gamme de garnitures à la crème prêtes à l'emploi garantissant des résultats supérieurs. Les garnitures Cremfil Silk offrent une admirable stabilité à la cuisson ainsi qu'à la congélation et à la décongélation. Elles possèdent également une texture soyeuse et permettent une découpe nette. Leur texture lisse et fondante est à la fois pratique et délicieuse!



Une garniture prête à l'emploi à la texture lisse et au goût succulent, préparée à base de véritable fromage à la crème. Elle peut être utilisée pour diverses applications et offre des résultats supérieurs.

Code du produit :

4109026

Format du conditionnement :

Seau de 9 kg

Pour commander, veuillez contacter votre responsable de comptes majeurs chez Puratos dès aujourd'hui, ou appelez le  
1.800.668.5537 • 905.362.3668  
info.canada@puratos.com • www.puratos.ca



  
**Puratos**  
Partenaires de confiance en innovation



# Cremfil Silk Cream Cheese

Cremfil Silk Cream Cheese de Puratos est une garniture prête à l'emploi au bon goût de véritable fromage à la crème canadien. Elle offre un mélange parfait entre des saveurs sucrées, crémeuses et aigres, ainsi qu'une texture lisse. Elle garantit des résultats supérieurs, avec une admirable stabilité à la cuisson ainsi qu'à la congélation et à la décongélation, et permet une découpe nette. Cremfil Silk Cream Cheese est prête à l'emploi, et convient à la confection de produits se conservant pour une durée courte à moyenne. Elle peut être utilisée comme garniture avant ou après la cuisson.



Code du produit :

4109026

Format du conditionnement :

Seau de 9 kg

## CARACTÉRISTIQUES

- Garniture au fromage à la crème fabriquée à partir de vrai fromage à la crème canadien
- Texture lisse et découpe nette
- Garniture de longue conservation
- Avant ouverture, se conserve pendant 6 mois à température ambiante
- Stabilité dans la cuisson
- Prête à l'emploi
- Stabilité dans la congélation/décongélation

## AVANTAGES

- Offre des solutions pour ceux qui exigent du « Fabriqué à partir de produits laitiers canadiens »
- Viscosité idéale pour le pompage, le dépôt ou l'injection avant ou après la cuisson
- L'entreposage à température ambiante simplifie la gestion des stocks
- Peut être utilisée avant ou après la cuisson, évitant ainsi le recours à plusieurs produits
- Format prêt à l'emploi et pratique offrant un gain de temps
- Bonne tenue durant tout le processus de logistique des produits surgelés

## Applications

Gâteaux chinois, pâte à choux, pâtisseries danoises, beignes, éclairs, entremets, barres fourrées, gâteaux fourrés, petits gâteaux fourrés, muffins fourrés, tartes aux fruits, pains aux fruits, gâteaux à étages, pâtisseries locales, mille-feuilles, parfaits, tartes, profiteroles, strudels, pâtisseries sucrées, gâteaux de collation, tartelettes, feuilletés à la vanille, verrines, viennoiseries

## Taux d'utilisation

Prêt à l'emploi

Visitez  
Puratos.ca  
pour trouver  
des recettes et  
des idées

Pour commander, veuillez contacter votre responsable de comptes majeurs chez Puratos dès aujourd'hui, ou appelez le  
1.800.668.5537 • 905.362.3668  
info.canada@puratos.com • www.puratos.ca



**Puratos**  
Partenaires de confiance en innovation