# **Cremfil Ultim**

Le remplissage au chocolat au goût tout simplement sublime



Cremfil Ultim est la toute dernière innovation dans la gamme de remplissages de Puratos. Ce délicieux remplissage à base d'émulsion de chocolat procure une sensation et une texture en bouche d'un remplissage au chocolat à base de gras avec la fonctionnalité d'un remplissage au cacao à base d'eau.

**Cremfil Ultim** offre à la perfection un parfait balancement de goût, de fraîcheur et d'aspect santé.



#### Goût

Fabriqué avec 20 % de véritable chocolat belge, Cremfil Ultim offre un goût chocolaté des plus savoureux très apprécié des consommateurs.



#### Fraîcheur

Le remplissage Cremfil Ultim prolonge la fraîcheur et la durée de conservation des gâteaux moelleux. Il empêche les gâteaux de se dessécher ou de ramollir.



#### Santé

Cremfil Ultim ne contient ni gras hydrogénés ni colorants ou arômes artificiels.



#### Nom du produit

Cremfil Ultim Noir 20-80\*

Code du produit

4005666

Conditionnement:

Seau de 9 kg

\*20 indique le % de vrai chocolat et 80 fait référence à l'activité de l'eau (0,80).



# Cremfil Ultim Noir 20-80

# CARACTÉRISTIQUES

- Un remplissage à usage multiple et prêt à l'emploi
- Remplissage innovant comportant 20 % de Belcolade, le véritable chocolat belge
- · Activité de l'eau contrôlée
- · Sans gras hydrogénés
- · Sans colorants ni arômes artificiels.
- Un produit stable à la cuisson et à la congélation/ décongélation

## **AVANTAGES**

- Convient à diverses applications
- Remplissage de délicieux chocolat noir au goût exceptionnel
- Fait avec du chocolat belge permettant des allégations de qualité supérieure
- Prolonge la fraîcheur et convient aux applications offrant une durée de vie plus longue
- Réduit les coûts logistiques et les pertes
- Explore de nouveaux concepts innovants pour les collations sur le pouce
- Permet une déclaration plus épurée des ingrédients
- Peut être utilisé avant ou après la cuisson
- · Convient à la congélation

### **Applications**

Cremfil Ultim peut être utilisé dans de multiples applications de boulangerie et de pâtisserie.











Moelleux



Gâteaux étagés



Roulés



**Brownies** 



Muffins

Petits pains



Petits gâteaux

Panettone



Brioche

Viennoiserie



Spécialités



Croissants



Danoises



Chaussons



Éclairs



Pâte à choux



Beignes à la levure



**Biscuits** 



**Bavarois** 



Gâteaux au fromage



Tartes



**Tartelettes** 



Pour de plus amples renseignements, veuillez contacter votre responsable de comptes majeurs chez Puratos ou appeler au

1.800.668.5537 • 905.362.3668 info.canada@puratos.com • www.puratos.ca



