

OKLAHOMA CREAM

LE CREME PASTICCERE

*Nuova praticità  
in pasticceria*



# CREME AROMATIZZATE

speciale farciture



Le nuove creme sono una vera novità: per il gusto pieno e corposo e, soprattutto per la praticità nell'uso quotidiano in laboratorio. Ideali per la farcitura; perfette dopo la cottura, ottime per prodotti surgelati, prive di alcool, facili da conservare (fino a 9 mesi a 18/20°C). Grande varietà di gusti:

- **Crema alla vaniglia, farcitura e forno**
- **Crema al cacao**
- **Crema al limone**
- **Crema allo yogurt**
- **Crema alla mela verde**
- **Crema al mandarino**

## DISPONIBILE IN CONFEZIONI:

secchio	13 Kg.
secchio	25 Kg.
tank	1.000 Kg.

# GELATINE PER DECORAZIONI



- Gelatina per decorazione blu
- Gelatina per decorazione rosa
- Gelatina per decorazione giallo
- Gelatina per decorazione rosso
- Gelatina per decorazione verde
- Gelatina per decorazione bruno
- Gelatina per decorazione neutro



Numero Verde  
**800-861172**  
SEDE DI VITERBO

Numero Verde  
**800-310766**  
SEDE DI RIMINI

Numero Verde  
**800-018611**  
SEDE DI BRESCIA

Numero Verde  
**800-164500**  
SEDE DI FROSINONE

Numero Verde  
**800-096300**  
GI.SA Ragusa

Numero Verde  
**800-866168**  
SEDE DI PRATO

Numero Verde  
**800-862284**  
SEDE DI TERNI

Numero Verde  
**800-055211**  
SEDE DI PESCARA

Numero Verde  
**800-573333**  
SEDE DI MILANO