

PROFESSIONNEL

CRÈME PÂTISSIÈRE

La crème pâtissière Delices de Courbet est produite avec des matières premières sélectionnées, sa texture est souple et de bonne tenue. Vous l'utiliserez pour la réalisation de pâtisseries fraîches : tartes aux fruits, éclairs, choux, mille-feuilles...



PRÉPARATION CRÈME PÂTISSIÈRE

Pourquoi la choisir ?

- Lait origine France - Franche-Comté et vanille naturelle
- Sans OGM et sans conservateur
- Une mise en œuvre rapide et simple
- Préservation des saveurs et de l'intégrité des ingrédients, grâce à un procédé de surgélation respectueux de la recette

Conditions de Stockage

- DLC : 12 mois
- A conserver à -18°C
- Après décongélation, à conserver entre 0°C et 4°C pendant 2 jours (poche non ouverte)
- Après ouverture de la poche, à consommer sous 24h (à conserver entre 0°C et 4°C)
- Ne jamais recongeler un produit décongelé



Congelé ❄️

📺 [Retrouvez le mode opératoire de notre vidéo sur notre site internet](#)



DÉCONGELER
0°C - 4°C | 12h



GARNIR

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Poids unitaire	Pack	Palette 800 x 1200	Palette 1000 x 1200
Poches à bec de 1kg	1	5 x 1Kg = 5Kg	182 cartons = 910Kg	234 cartons = 1170Kg

RETROUVER NOTRE GAMME

EN BRIQUES



EN POCHE

