

Сливочный творожный сыр

Мы разработали специальные рецептуры творожных сыров *HoReCa*. Длительные тесты с кондитерами, мастерами суши и шеф-поварами показали, что профессиональный творожный сыр «Bon Cream» является термостабильным, имеет правильную текстуру, не расслаивается (без отсечения творожки).

Вес нетто, кг	Форма выпуска	Срок годности, сутки	Жирность, %
---------------	---------------	----------------------	-------------

1,6	ведро	180	70
-----	-------	-----	----

1,6	ведро	180	65
-----	-------	-----	----

0,8	ведро	180	65
-----	-------	-----	----

«КАЙЗЕР» отлично подходит для приготовления суши-роллов и муссовых десертов

«СТАНДАРТ» является универсальным сыром как для кулинара, так и для кондитера

«ПРЕМИУМ» за счет большего содержания сухих веществ, идеально подходит для выпечных десертов



г.Энгельс, ул.Томская, д.50
Саратовская обл.

+7 (8453) 55-52-16,
+7 (8453) 52-55-17

