

Cremyvit Classic

O creme pasteleiro para todas as aplicações



Puratos
Parceiros de confiança na inovação

Cremyvit Classic

O creme pasteleiro para todas as aplicações

- **Suave e Saboroso**
- **Os Pasteleiros e consumidores sabem o que gostam e preferem a pastelaria preparada com o Cremyvit Classic.**
- **Preparação rápida e fácil**
- **Basta misturar com água fria para obter um creme suave e delicioso num instante.**
- **Para além da rapidez o Cremyvit Classic apresenta outras vantagens:**
 - É fácil de usar.
 - É estável ao forno.
 - É estável à congelação.
 - Apresenta uma textura suave e aveludada.
 - É versátil: Substitua a água fria por leite e obtenha um sabor ainda mais cremoso. Poderá ainda conferir outros sabores substituindo uma parte de água por sumo de laranja ou álcool (rum, whisky ou licor). Pode também torná-lo mais leve adicionando entre 30% a 50% de Chantypak no mix.



***Dosagem: 400g/L água**

Qualidade ou velocidade?

Com **Cremyvit** nunca mais vai ter que sacrificar a qualidade pela velocidade. **Cremyvit** é delicioso como um creme pasteleiro tradicional e é instantânea a sua preparação, basta adicionar água.

Para mais informações consulte o nosso site

www.puratos.pt

PURATOS SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal
Tlf.: (+351) 21 9158300 | Fax: (+351) 21 9259405 | portugal@puratos.com

