



MARCUS NUSSCREME

Palmfrei, backstabile Nussnougatcreme zum Füllen von Feinbackwaren, sowie zum Abschmecken von Obers- und Buttercremen, die direkt aus dem Eimer zu verarbeiten ist.

Zum Füllen von Croissants, Cookies, Dauergebäck, Plunder- und Blätterteiggebäcken, bei denen die Füllung mitgebacken wird.

Vorteile:

- Palmfrei
- höchste Produktqualität
- ausgezeichneter Geschmack
- direkt aus dem Eimer zu verarbeiten
- zeitsparende, einfache und sichere Handhabung
- vielfältige Einsatzmöglichkeiten



Artikelnummer	200008623
Verkaufseinheit	Eimer zu 13 kg
Lagerbedingungen	trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)