

GAMA CREMFIL CLASSIC



Descoperă
universul
Cremfil



CREMFIL CLASSIC - Creme aromatizate, gata de utilizare, pentru aplicații de cofetărie și patiserie.

Conveniență & performanță în utilizare

Caracteristici

- > Gata de utilizare
- > Gust echilibrat & textură cremoasă
- > Pot fi folosite bază pentru tarte sau topping pentru toate tipurile de produse
- > Gamă variată de arome
- > Excelentă stabilitate la coacere (*cu excepția Cremfil Classic Creme Brulee)
- > Stabilitate la congelare – decongelare
- > Pot fi utilizate atât în produse proaspete nerefrigerate, cât și în produse congelate



Stabilitate la coacere excelentă (95 - 100%) – Aw - 0,89 - 0,90 - pH < 4 - Brix : 58 - 63

Aplicații posibile

Madlene



Viennoiserie & Batoane dulci



Înainte de coacere

Stabilitate excelentă la
coacere, fără modificări a
texturii cremoase

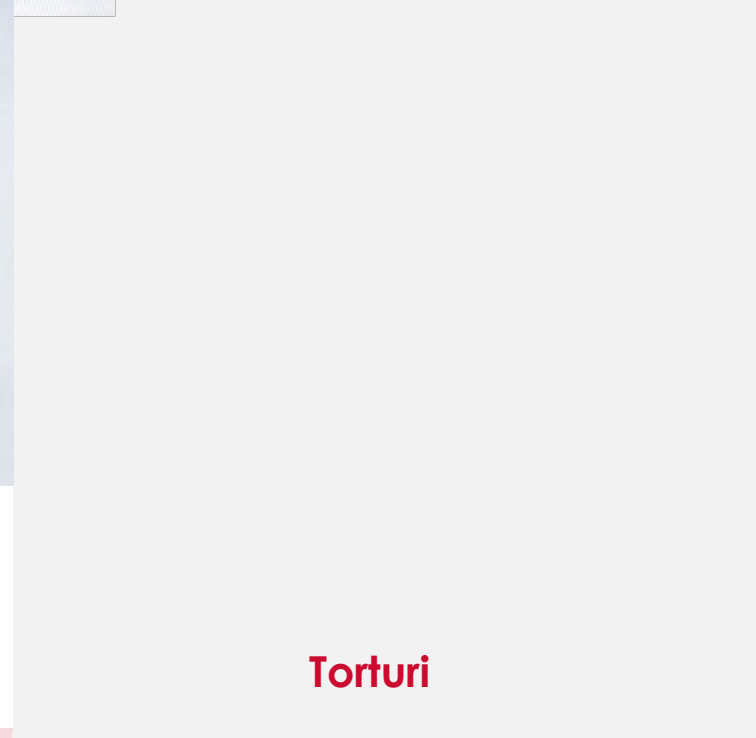


Muffins

Aplicații posibile



Prăjituri multistrat



Torturi



Tarte & Eclere



Produse de snacking: gogoși,
croissant, macarons

Varietate de aplicații,
gusturi & modalități de
utilizare

După coacere

Arome disponibile

NOU! Salty Caramel



Vanilla



Hazelnuts (alune de pădure)



Chocolate



Caramel



NOU! Creme Brulee



Imperial (gust de șampanie)



Cappuccino



Coconut



Lemon





Cremfil Classic Salty Caramel FL

- Gust și textură cremoase
- Stabilitate excelentă la coacere
- Stabilitate la congelare – decongelare
- Recomandat atât pentru aplicații proaspete, cât și pentru aplicații congelate
- Conține sare și lapte



Cremfil Classic Crème Brulee

- Produs de succes deja în alte țări
- Textură cremoasă
- Gust inedit, de vanilie și zahăr ars
- Produsul nu este stabil la coacere, însă este stabil la congelare-decongelare
- Recomandat atât pentru aplicații proaspete, cât și aplicații congelate.

Avantaje în utilizare

- Limitează posibilitatea apariției mușgaiurilor și a aspectului buretos în produse deoarece Cremfil Classic **nu migrează în aluat**.
- **Versatilitate** – se poate combina cu diferite alte ingrediente:
 - Frișcă – textură îmbunătățită (aerată) și prelungirea termenului de valabilitate a produsului finit
 - Creme instant - prelungirea termenului de valabilitate a produsului finit și creșterea stabilității la coacere
- Posibilitatea de a folosi **același produs în aplicații diverse, închise sau deschise, înainte*** sau **după coacere**: foietaje, cornuri, brișe, tarte, rulade, prăjituri în straturi, torturi.
- Simplificarea muncii în cofetărie/patiserie datorită **umpluturii gata de utilizat**
- Asigură calitatea constantă în timp a produsului finit

* cu excepția Creme Brulee



Descoperă noua gamă **CREMFIL ULTIM**

Descoperă inovațiile Puratos în materie de umpluturi:

Cremfil Ultim NUTS: Cremă gata preparată, cu **gust intens de cacao și pastă de alune de pădure (2%), cu incluziuni de arahide (2%)**. Produsul nu este stabil la coacere.



Cremfil Ultim BUENO: Cremă gata preparată, cu **gust intens de alune de pădure**. Conține **4% pastă de alune de pădure și nu are colorant**. Produsul nu este stabil la coacere.

Cremfil Ultim PISTACHIO: Cremă gata preparată, cu gust plăcut de **fistic**. Conține **4% pastă de fistic și nu are colorant adăugat**. Produsul nu este stabil la coacere.



Avantaje

- Conținutul mai mic de zahăr și de grăsimi față de umpluturile pe bază de grăsime
- Textură onctuoasă și suplă, similară cu cea a umpluturilor pe bază de grăsime
- Etichetă (mai) curată
- Sortimente aparte, ușor de integrat în rețete
- Se pot amesteca cu frișcă sau cremă vegetală pentru creme spumate



Injectare
& depozitare

Aplicații recomandate



Aromatizare &
Spumare

Avantaje în utilizare

- **Versatilitate** – se poate combina cu diferite alte ingrediente:
 - Frișcă – textură îmbunătățită (aerată) și prelungirea termenului de valabilitate a produsului finit
 - Creme instant - prelungirea termenului de valabilitate a produsului finit și creșterea stabilității la coacere
- Posibilitatea de a folosi **același produs în aplicații diverse, închise sau deschise, după coacere**: foietaje, muffins, tarte, rulade, prăjituri în straturi, torturi.
- Diferențiere prin gusturi, ingrediente și texturi aparte
- Atragerea unui **segment nou de consumatori**, care caută **produse premium**

CANDY BARS



Reinventarea
cofetăriei
clasice



Crazy
Croissant

3 concepte generice ideale pentru Cremfil Classic

- **Candy Bar** concept – extra culoare și gust evenimentelor importante din viața fiecăruia
- **Reinventarea cofetăriei clasice** – lumea cofetăriei evoluează păstrând tradițiile vii
- **Crazy Croissant** – croissante cu umpluturi dintre cele mai surprinzătoare

Pentru rețete de inspirație,
urmăriți-ne pe www.puratos.ro

Vă mulțumim!