

GOODAS

l'arte di creare nuovi sapori

Presentazione:
CREMA DI LATTE

Come si prepara



350 g di sem.to in polvere per crema di latte

1 Lt di acqua o latte per una consistenza corposa

2 Lt di acqua o latte per una consistenza morbida

50 g di Olio di girasole

Mantecare a freddo in planetaria o con la frusta, in 3 minuti è pronta per l'utilizzo.

Si può utilizzare anche in polvere negli impasti, per dare maggiore consistenza e ridurre l'acqua libera.

Campi applicativi



- La crema di latte preparata, è un ottima soluzione da abbinare a tutti i piatti pronti, sia freschi che surgelati, dove c'è la mozzarella o formaggi in genere.
- Il suo utilizzo permette di dimezzare la quantità e quindi il costo della mozzarella (o formaggi in genere) aumentandone la qualità ed il gusto.
- Può essere aromatizzata a piacimento con le «creme concentrate GOODAS» (es. creme di pesce o funghi porcini)
- Ha ingredienti puliti e molto semplici,
- **Non contiene grassi di cocco /palma**

Settori d'impiego



- Timballi e cannelloni
- Ripieni di pasta fresca
- Pizze surgelate e prodotti da forno
- Salse da aromatizzare
- Farciture salate per varie applicazioni.

GOODAS

l'arte di creare nuovi sapori



GOODAS Srl - Via E.Fermi,1 1 Zona Ind.le
63075 ACQUAVIVA PICENA (AP)

www.aromiesemilavorati.com

commerciale@aromiesemilavorati.com

Tel. +39 0735 582422 - - Fax +39 0735 573245