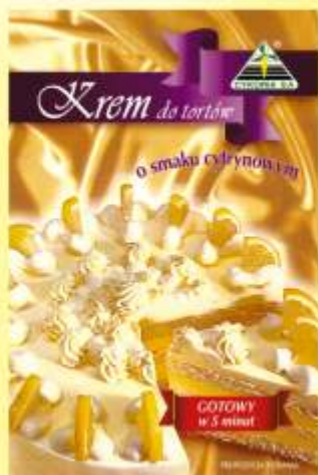


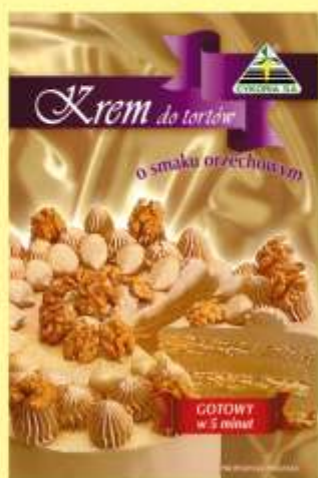
# Kremy do tortów



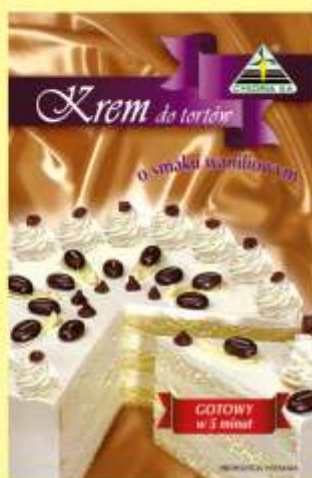
o smaku  
cytrynowym (100 g)



o smaku  
czekoladowym (100 g)



o smaku  
orzechowym (100 g)



o smaku  
waniliowym (100 g)



o smaku  
rumowym (100 g)



o smaku  
truskawkowym (100 g)



o smaku  
śmietankowym (100 g)

# Kremy do tortów

## o smakach:

- ▶ cytrynowym
- ▶ czekoladowym
- ▶ orzechowym
- ▶ waniliowym
- ▶ rumowym
- ▶ truskawkowym
- ▶ śmietankowym

**Kremy do tortów** to szybki i pewny sukces w każdej kuchni. Ich zaletą jest:

- trwałość i krótki okres przyrządzania (gotowy w 5 minut)
- konkurencyjne ekonomicznie w zestawieniu z kremami przygotowywanymi tradycyjną metodą
- delikatna kremowa, lekka konsystencja
- świeżość przez kilka dni.

Porcja kremu uzyskana z jednej torebki wystarcza do przełożenia biszkoptu o średnicy ok. 24 cm.

Wszystkie kremy można przyrządzać na dwa sposoby, z dodatkiem tłuszczu lub w wersji niskokalorycznej - z samym mlekiem.

Kremy do tortów	
gramatura	100 g
ilość sztuk w kartonie	18
ilość sztuk na warstwie	20
okres przechowywania	12 m-cy