

## Cremas industriales

Referencia	Color	Cacao	Fruto Seco		Derivados Lácteos	Uso principal	Granulometría	PH	Vary Speed	Humedad	Materia Grasa
50458	Negro	7%	10%	Avellana	-	Untable	Consultar fichas técnicas o solicitar información				
50457	Negro	11,50%	2%	Avellana	-	Inyectar					
50425	Negro	8%	2%	Avellana	-	Rellenos					
50428	Negro	8%	2%	Avellana	-	Inyectar					
50456	Negro	13,50%	<1%	Avellana	-	Hornear					
50430	Negro	10%	<1%	Avellana	-	Hornear IQF					
50427	Negro	12%	Aroma	Avellana	-	Hornear					
50444	Leche	8%	7%	Avellana	11%	Rellenos					
50438	Leche	4,50%	7%	Avellana	12%	Rellenos					
50453	Leche	5%	6%	Almendra	10%	Rellenos					
50445	Leche	5%	6%	Avellana	10%	Rellenos					
50415	Leche	7,50%	5%	Avellana	12%	Untable					
50452	Leche	8,50%	4%	Avellana	8%	Rellenos					
50465	Leche	8%	3%	Avellana	12%	Rellenos					
50914	Leche	7%	1%	Avellana	10%	Untable					
50426	Leche	8%	Aroma	Avellana	13%	Extender					
50462	Blanco	-	14%	Avellana	17%	Rellenos					
50463	Blanco	-	12%	Avellana	18%	Rellenos					
50448	Blanco	-	-	-	15%	Rellenos					
50443	Blanco	-	-	-	15%	Rellenos					
50449	Blanco	-	-	-	12%	Rellenos					

\* Existen opciones adicionales de formulación con grasas especiales (hidrogenadas, no hidrogenadas, parcialmente hidrogenadas, etc). La gama de productos varía según la categoría (chocolate, sucedáneo, ..), según el sabor, textura, color (negro/chocolate con leche...), aplicaciones (toppings, para hornear, para alimentos congelados, ...), formulación y otras necesidades del cliente.

\* Estos productos se pueden vender como SG o MB bajo demanda. El uso de la marca registrada en este documento no implica que todas las cremas anhidras son RSPO certificadas.



Kosher



UTZ Cacao Sostenible



Fluidez



Libre de Azúcar (con maltitol)



Producto en polvo



Fórmula Invierno y Verano



Frutos: Almendras, Avellanas..