



CRÈME PÂTISSIÈRE

Lisse & Crémeuse



LAPRODA

Laboratoire de Production et de Distribution D'arômes

CONTACTEZ-NOUS



151 Rue de Tripoli
Hussein Dey ,Alger
Algérie



+213.23.77.03.03
+213.5.41.51.92.16



contact@laproda.com



laproda.com



MODE D'EMPLOI À FROID



Mélanger 150g
d'eau +100 g de
crème pâtissière



Battre 3 min
vitesse max



Laissez refroidir 30
minutes

CARACTÉRISTIQUES

- Aspect: Poudre
- Fabriqué a l'aide de graisse végétale
- Bon goût de vanille et belle couleur jaune
- Rapide et simple d'utilisation : 3 minutes

CONDITIONNEMENT CRÈME PÂTISSIÈRE EN POUDRE



2 KGS



5 KGS



20 KGS

* Tous nos produits sont soumis a des analyses en laboratoire