



PISTOR PLUS PARTNER

PISTOR

Wir präsentieren Ihnen / Nous vous présentons pour

Vanille Creme Top füllen nach dem Backen Crème vanille Top

Ein Stück Torte gefällig?

Ein Tortenstück, ein Gebäck besonderer Art und Geschmackes gefällig?

Wir haben für Sie die wichtigste Zutat die Füllung.



Das wichtigste der Torte und Gebäckes ist immer das innere in der Süßspeise und das erhalten Sie von uns. Sie dient in vielen Bereichen der Bäckerei und Konditorei für ein Plunder Gebäck oder aber auch als Tortencreme. Diese Kochcreme hat eine unvergleichliche Sahnige Note was Ihren Geschmack so einzelartig macht. Die Handhabung ist einfach und Sie ist in vielerlei Einsatz- und verwendbar.

Une pièce de gâteau ?

Une pièce de gâteau, une pâtisserie et d'une saveur particulières?

Nous avons pour vous l'ingrédient le plus important est le remplissage.

Le plus important des gâteaux et des pâtisseries est toujours l'intérieur dans les sucreries et que vous obtenez de nous. Elle est utilisée dans de nombreux domaines de la boulangerie et de la pâtisserie pour une pâtisserie de pillage ou encore comme crème à tarte. Cette crème de cuisson a une note crémeuse incomparable qui rend votre goût si unique. La manipulation est simple et elle est utilisable dans beaucoup de types d'utilisation et d'utilisation.

Art.-Nr. Nº d'art.	Bezeichnung Description	Verkaufseinheit Unité de vente	Bestellung in kg Commande in kg
30017	Vanille Creme Top Cream, füllen nach dem Backen <i>Crème à la Vanille Top Cream pour après cuisson</i>	Eimer zu 10 kg <i>Bidon à 10 kg</i>	

Zögern Sie nicht und fordern Sie ein Muster oder eine individuelle Beratung durch unsere Spezialisten an.

- Muster
- Individuelle Beratung

N'hésitez pas à nous contacter pour une consultation individuelle.

- O consultation individuelle*
- O Documentation/Information du produit*



PISTOR PLUS PARTNER

PISTOR

Wir präsentieren Ihnen / Nous vous présentons pour

Vanillin-Zucker Pacovis Amrein

Sucre vanillé Pacovis Amrein

Der Duft der Vanille wird Ihnen eine Vielzahl an Süßspeisen, in der Bäckerei, Konditorei und natürlich im Dessert Bereich ermöglichen.

Zart abgestimmt mit feinsten Zuckeranteilen wird Ihnen ein wunderbares Aroma garantiert.

L'odeur de la vanille vous permettra une variété de plats sucrés, dans la boulangerie, pâtisserie et bien sûr dans la zone dessert.

Délicatement assortie avec des sucres les plus délicieux, elle vous garantit un arôme merveilleux.

Art.-Nr. Nº d'art.	Bezeichnung <i>Description</i>	Verkaufseinheit <i>Unité de vente</i>	Bestellung in kg <i>Commande in kg</i>
4169-5	Vanillin-Zucker Pacovis Amrein <i>Sucre vanillé Pacovis Amrein</i>	Sack zu 5 kg <i>Sac à 5 kg</i>	

0 Bitte senden Sie mir ihren Ice Cream Katalog zu.

Veuillez m'envoyer votre catalogue Ice Cream.

Zögern Sie nicht und fordern Sie ein Muster oder eine individuelle Beratung durch unsere Spezialisten an.

- Muster
- Individuelle Beratung

N'hésitez pas à nous contacter pour une consultation individuelle.

- consultation individuelle*
- Documentation/Information du produit*