

COOKING

# CREAM CHEESE MAESTRO LA CREMA



# CREAM CHEESE

## COOKING

**Cream Cheese Maestro la Crema** – нежный соус, имеет гладкую податливую консистенцию, приятный аромат и нейтральный сливочный вкус. Сбалансированный вкус (не соленый и не сладкий) делает соус универсальным для использования в пицце, для основных блюд, в кондитерских изделиях.

Отличается от классического мягкого сыра Cream Cheese Cooking более жидкой консистенцией, производится по специальной технологии.

Масса: **500 г, 2000 г**

Срок годности: **120 суток**

Массовая доля жира в сухом веществе: **70%**

Упаковка: стакан с крышкой, ведро с крышкой

Условия хранения: от **+2 °С** до **+6 °С**

при относительной влажности воздуха **75–85 %**.





CREAM CHEESE

COOKING

### Консистенция





CREAM CHEESE

COOKING

### Поведение соуса на основе





# CREAM CHEESE

## COOKING

### Сферы применения:

- белый соус для пиццы
- основа для сложных соусов к основным блюдам
- заправка для супов-пюре
- компонент начинок для пирогов





CREAM CHEESE

COOKING

### Римская пицца с лесными грибами





Римская пицца с морепродуктами





CREAM CHEESE

COOKING

### Римская пицца с птицей и брокколи







CREAM CHEESE

COOKING

## Имбирный крем-суп





CREAM CHEESE

COOKING

### Митболы



CREAM CHEESE

COOKING

## Преимущества:

- Натуральность: произведен из натурального молока
- Кремчиз в консистенции соуса
- Готовое решение для сегмента HoReCa
- Может использоваться в горячем и холодном виде

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**