

The image shows three large, brown burlap sacks filled with coffee beans, arranged in a row. The sacks are slightly wrinkled and have some faint, illegible markings on them. In the foreground, there is a pile of fine, reddish-brown coffee powder. The background is a plain, light-colored surface.

Produsele noastre

## Crema injectabila

Creme care pot fi injectate manual sau prin procedee industriale, in aluaturi deja coapte. Sunt usor de folosit iar umplerea este directa.

**CBG001:** CACAO

**CBG153:** CIOCOLATA ALBA



## Creme termostabile

Creme cu o fluiditate corespunzatoare pentru orice tip de umplere, manuala sau industriala, a aluaturilor inainte de coacere.

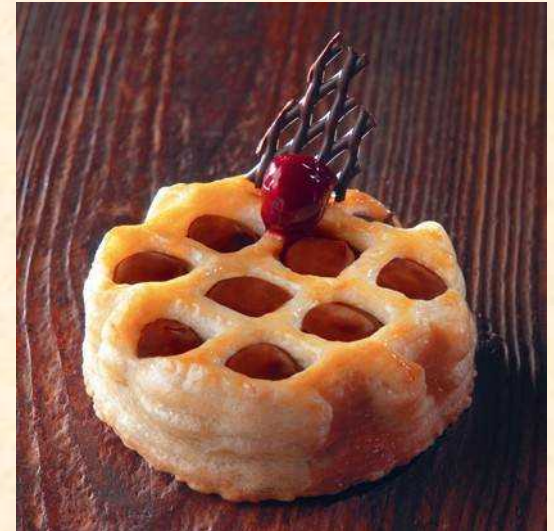
Special facuta sa reziste la temperaturi mari sau mici: inghetare, fermentare si procese de coacere.



**CBG101: CACAO**

**CBG111: CIOCOLATA CU  
LAPTE**

**CBG106: CIOCOLATA  
ALBA**



## Creme pentru intins

Creme pentru intindere si decoratiuni, pentru aluaturi si produse deja coapte.

Folosite deasemenea pentru umplerea prajiturilor, putand fi amestecate cu frisca.



**CBG200 & CBG210: ALUNE**

**CBG211: CACAO**



## Creme pentru decoratiuni

Cremele pentru diferite tipuri de decorare a aluaturilor deja coapte: aluaturi fine, ciocolate, biscuiti si aluaturi de caliate superioara.

Potrivit pentru decoratiunile cu posul.

**CBG203:** CACAO

**CBG204:** CIOCOLATA ALBA



/ creme pe baza de grasimi /

# Creme pentru glazurare

Creme pentru glazurare si decorare a aluaturilor deja coapte, special pentru prajiturile clasice.

Pot fi folosite de asemenea pentru produsele inghetate sau semi-reci. Foarte lucioase, ele nu se sparg la taiere.

**CBG208:** GLAZURA LIGHT

**CBG209:** GLAZURA DARK

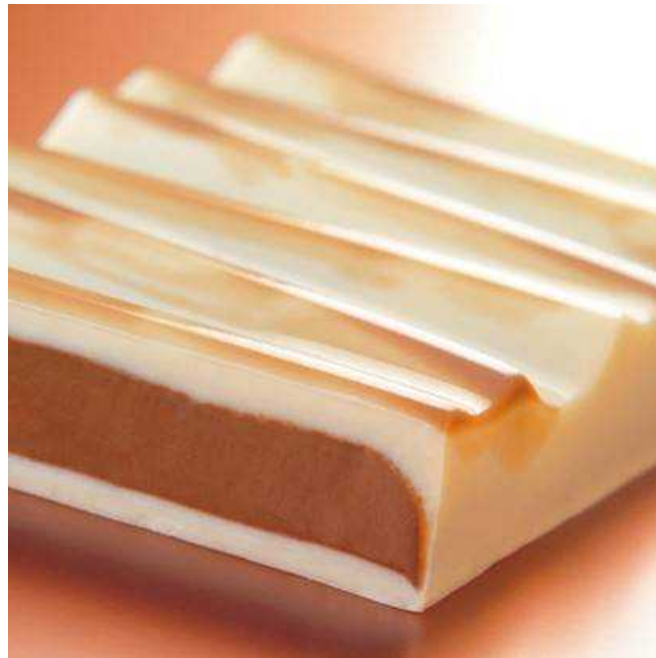
**CBG157:** GLAZURA ALBA



# Praline

Creme folosite in special la produse delicate, pentru umplere, decorare si alte aplicatii.

Dau o aroma deosebita cremelor cu oua.



**CBG258:** 50% MIGDALE & 50 % ALUNE

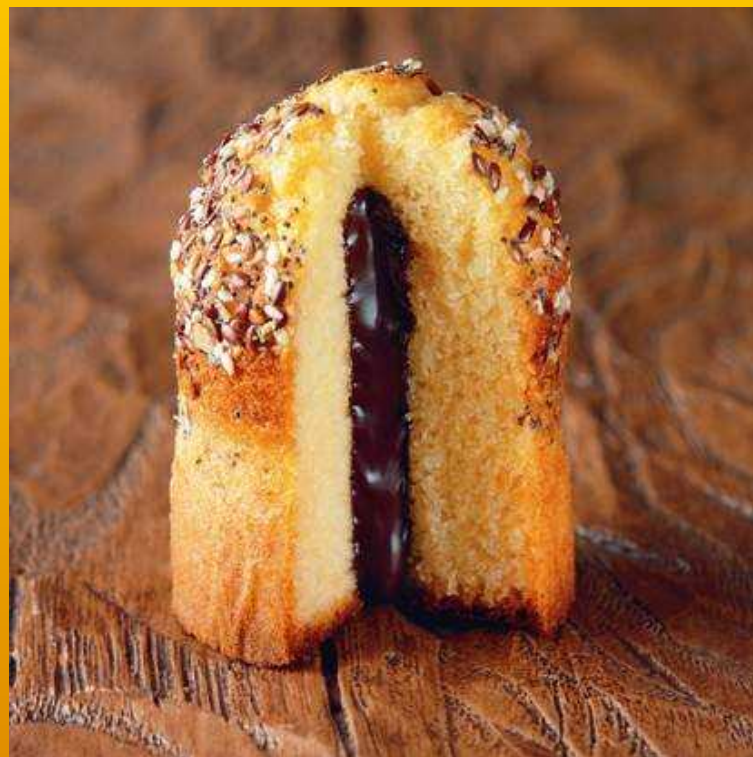
# Creme pentru injectare

Creme care pot fi injectate in aluaturi deja coapte sau produse coapte de dimensiuni mici si termen de valabilitate indelungat, cum ar fi muffins sau madlene.

Raport excelent intre umiditatea aluatului si umiditatea cremei



/ creme pe baza de apa /



**CBA001:** CACAO

**CBA009 & CBA012/1:** CACAO, LAPTE, ALUNE



## Glazuri

Pentru glazurarea si decorarea oricarui tip de produs, cum ar fi : biscuiti, croissanturi, prajituri pufoase, napolitane

Se aplica usor. Ingheata rapid si isi pastreaza permanent stralucirea.



COB903: 16% CACAO

COB912: 20% CACAO

COB900/1: 25% CACAO

COB810: LAPTE

COB704: ALBA

## Glazuri pentru inghetata

Glazuri speciale pe baza de grasimi vegetale pentru inghetata.



COHB600: ALBA

COHL603: LAPTE

COHC604/1: DARK

## Glazura de ciocolata din unt de cacao

Pentru glazurarea si decorarea prajiturilor in cofetarii.

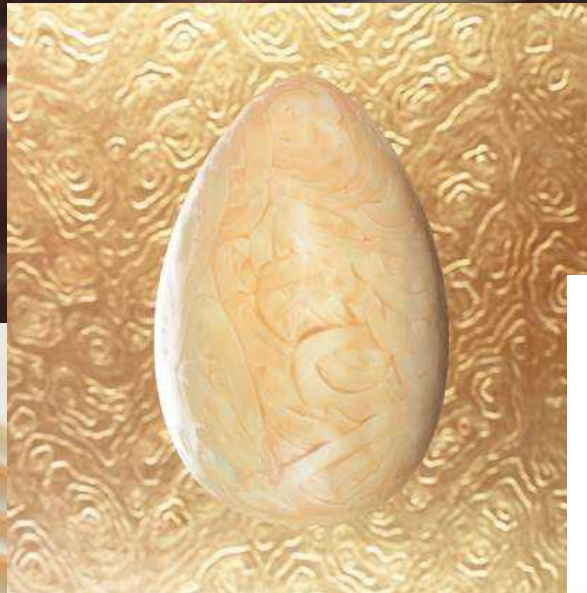
CPN670: EXTRA BITTER

CPN660: BITTER 60

CPN651: BITTER 51

CPL836: LAPTE

CPB730: ALBA



**Pudra de cacao**

**Unt de cacao**

**Pasta de alune**

**Batoane (ciocolata si compound)**

**Chipsuri (ciocolata si compound)**

**Fulgi (compound, cacao si albi)**

**Vermicelli (ciocolata & compound- cacao, albi si multicolori)**

**Chocogauffres**

**Blocuri de compound (dark, alb si marmorat)**

