



Crèmeux prêts à l'emploi

Une texture onctueuse pour fourrer
et garnir toutes vos pâtisseries



Les Crèmeux prêts à l'emploi ancel



Découvrez notre nouvelle gamme de **Crèmeux ancel** !

Disponibles en deux versions : Noisette façon Bueno et Pistache, les **Crèmeux ancel** permettent de fourrer et garnir tous types de pâtisseries !



Faciles d'utilisation :

- Prêts à l'emploi.
- Une texture crémeuse, souple, facile à étaler et à pocher.

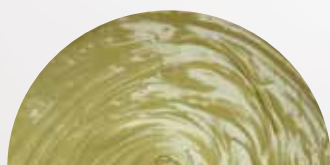
Très bonne tenue :

- S'utilisent en fourrage et garniture après cuisson (ils peuvent être chauffés quelques secondes au micro-ondes pour assouplir la texture selon l'usage).
- Présentent une très bonne tenue à la congélation.



Qualitatifs :

- **Pistache** : contient 10% de pistaches.
- **Noisette façon Bueno** : contient 13% de noisettes.



**CRÉMEUX
PISTACHE**

3 kg Seau de 3 kg
Réf 1-42-013886



**CRÉMEUX NOISETTE
FAÇON BUENO**

3 kg Seau de 3 kg
Réf 1-42-013887

Conseils DE CONSERVATION

- Avant et après ouverture, à conserver impérativement à l'abri de la lumière et de la chaleur.
- Pour une meilleure conservation, stocker au réfrigérateur après ouverture.

Des idées créatives

En fourrage

Utilisez nos **Crèmeux ancel** après cuisson en fourrage de viennoiseries ou beignets, gâteaux et biscuits pour obtenir un résultat fondant et gourmand.

Utilisez-les également à froid en inserts d'entremets ou pour la réalisation de bonbons chocolat.



En garniture

Apportez une touche crémeuse et onctueuse à vos crêpes, gaufres, tartes, cakes, cookies, café gourmand, verrines, coupes glacées,...



Des applications diverses et variées

Scannez les QR codes ci-dessous pour découvrir les recettes.



**Cake
Choco-Pistache**



**Brioches
Framboise-Pistache**



**Dômes Vanille-
Noisette façon
Bueno**



**Cookies
façon Bueno**



**Gaufre
Pistache**



Retrouvez l'ensemble des produits et recettes ancel et accédez aux vidéos de gestes de chefs sur www.condifa.fr



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa SAS. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr