

śmietanka

doskonała do ubijania UHT

Śmietanka MU! 36% jest produktem doskonałym do przygotowania bitej śmietany. Pozwoli ona na przygotowanie tortu, kremu czy deseru najwyższej jakości. Śmietanka MU! gwarantuje zadowolenie nawet najbardziej wymagających smakoszy. Przed ubiciem schładzać przez min. 12 godzin w temperaturze 5-8 °C.

Cream MU! 36% is ideal to make fresh whipped cream. It will help you prepare cakes, custard or desserts of the top quality. Cream MU! guarantees appreciation of the most demanding gourmets. Before whipping cool for min. 12h in temperature 5-8 °C.

Zawartość
tłuszczu

36%

MU!®



Propozycja podania

śmietanka

doskonała do ubijania UHT



Objętość netto:
1 litr e

