

Cremyvit

Banketbakkersroom zoals het hoort

Verbeterd
recept!

Een oplossing voor elk proces

KOUD

Cremyvit



Cremygel



WARM

CPT



WATER

MELK

Cremyvit

is een mengeling voor de koude bereiding van een heerlijke, smeuijge banketbakkersroom.



Geprefereerde smaak

Cremyvit biedt u de perfecte balans tussen zoetheid en een lekkere melk- en vanillesmaak.

De consument kreeg het laatste woord bij de ontwikkeling van het recept van Cremyvit.

Uit een smaaktest bij 271 consumenten bleek dat Cremyvit significant beter scoort op smaak tegenover vergelijkbare producten*.

Beoordeling consumenten op smaak**

Product 1



Product 2



Puratos Cremyvit



Stabiliteit

Cremyvit blinkt uit in bak- en diepvriesstabiliteit.

De banketbakkersroom kookt niet over tijdens het bakken, en behoudt zijn consistentie, volume en uitzicht.

Na ontdooien behoudt Cremyvit zijn smeuijge textuur.

Daarnaast scheidt de banketbakkersroom geen vocht af, waardoor de korst van uw applicatie krokant blijft.

En daarbovenop...



Natuurlijke
kleur



Constante
kwaliteit



Superieure
snijbaarheid

Eenvoud in gebruik

Met Cremyvit bereidt u banketbakkersroom in een handomdraai, door de toevoeging van koud water. Hiermee kan u heel wat tijd besparen.

Standaardrecept

Banketbakkersroom

Puratos Cremyvit 400 g

Water 1 liter

Meng beide ingrediënten gedurende ±3 min.



Tips and tricks

Voor nog meer **smaak**
en **diepvriesstabiliteit**:



Vervang een
deel van het
water door melk

Voor een **nog**
betere bakstabiliteit:



Voeg ei(geel)
toe

Om **verschillende texturen**
te bekomen:



Pas de
toegevoegde
hoeveelheid
water aan



Geef extra smaak
met Puratos Classics.



Vervang het water door
fruitsappen of koffie.

De perfecte basis voor uw creativiteit!



Meng met de
PatisFrance Praliné.

Meng met Belcolade chocolade.



* Bron: Sensobus in Luik en Kortrijk, oktober 2017, n=271

** Scores van consumenten op smaak - 5, 6 en 7 op 7