**Materie prime di qualità e ingredienti freschi**
High quality raw materials and fresh ingredients
Matières premières de qualité et ingrédients frais

**Subito pronte**
Ready to use
Prête à l'emploi

**Prodotti pastorizzati e sicuri**
Pasteurised and safe products
Produits pasteurisés et sûrs

**Senza aggiunta di conservanti e/o coloranti artificiali**
Without preservatives and/or colouring agents
Sans additif ni colorant

| 12 mesi -18C | scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C | 4 / 7 / 30 gg shelf life |
|---|---|---|

SCELGO UN'AZIENDA ITALIANA

Guerra

*Seguici su*

**WWW.GUERRA.IT**
info@guerra.it / export@guerra.it / info@guerra-france.fr
**GUERRA SpA** / Via di Valle Caia 39, 00071, Pomezia (RM) / +39 06 91984607



# LE CREME PER FARCIRE
Surgelate in Sac à Poche

## FILLING CREAMS
Frozen in Piping Bag

## CRÈMES DE FOURRAGE
Surgelée en Poches Pâtissières

## CREMA PASTICCERA

GLUTEN FREE | 0,5/1 Kg | 4/6/8/10 Kg | 7 gg shelf life

**Una selezione di Creme Pasticcere tradizionali caratterizzate da diverse aromatizzazioni: vaniglia, limone, etc.**

A selection of traditional custard creams, characterised by different flavours: vanilla, lemon and more.

Une sélection de crèmes pâtissières traditionnelles, disponibles avec divers arômes : vanille, citron, etc..

## CREME AL CIOCCOLATO

GLUTEN FREE | 0,5/1 Kg | 4/6/8/10 Kg | 7 gg shelf life

**Una selezione di Creme, caratterizzate dalla presenza di cioccolato al latte, cioccolato fondente o cioccolato bianco.**

made with

Une sélection de crèmes pâtissières au chocolat. A base de chocolat noir, chocolat au lait ou chocolat blanc.

## CREMA CIOCCOLATO BIANCO

GLUTEN FREE | PGF31 | x8 | 0,5 Kg | 4 Kg | 7 gg shelf life

**Crema al cioccolato bianco perfetta per farcire croissant, cannoli e bignè. Ottima anche come dessert al cucchiaio.**

nt, cannoli

Crème au chocolat blanc parfaite pour farcir des croissants, des cannoli et toute création à base de pâte à choux. Excellent, comme dessert à la cuillère.

## FARCIBOSCO

GLUTEN FREE | P7F46 | x6 | 0,5 Kg | 3 Kg | 30 gg shelf life

**Confettura di frutti di bosco senza conservanti o coloranti.**

ives and/or

Confiture de fruits des bois sans additif ni colorant.

## FARCICOCCA

GLUTEN FREE | P7F45 | x6 | 1 Kg | 6 Kg | 30 gg shelf life

**Confettura di albicocche senza conservanti o coloranti.**

and/or

Confiture de abricot sans additif ni colorant.

## CREMA PISTACCHIO

GLUTEN FREE | PGF16 | x6 | 0,5 Kg | 3 Kg | 4 gg shelf life

**Crema Pasticcera al Pistacchio con pistacchi Siciliani naturali al 100%, senza aggiunta di aromatizzazione o coloranti.**

hio cream, with 100% natural Sicilian
out colouring agents or flavours.

Crème pâtissière à la pistache, avec des pistaches de Sicile naturelles à 100%, sans aucun ajout de colorant ou arôme.

## CHEESECAKE CREAM

P7F64 | x4 | 0,8 Kg | 3,6 Kg | 4 gg shelf life

**Crema a base di formaggio, con una nota di yogurt per diversificare la farcitura dei croissant.**

*Contiene 5 bustine di crumble da 80g*

cream, characterised by a hint of yogurt,
ssants in multiple and creative ways.
*of 80g crumble*

Crème à base de fromage frais, pour le fourrage de croissants ou autres desserts, caractérisée par un note de yaourt.
*Contient 5 sachets de 80g de brisures de biscuits*

## MASCARPONE

P7F42 | x8 | 0,5 Kg | 4,32 Kg | 7 gg shelf life

**Crema al mascarpone (20%) per diversificare la farcitura dei croissant con originalità.**

*Contiene 4 bustine di crumble da 80g*

ascarpone (20%), ideal to fill croissants
n many different ways
*of 80g crumble*

Crème à base de mascarpone (20%), consistance parfaite pour le fourrage de croissants ou autres desserts.
*Contient 4 sachets de 80g de brisures de biscuits*

## CREMA RICOTTA

GLUTEN FREE | PGF35 | x8 | 0,5 Kg | 4 Kg | 4 gg shelf life

**Crema alla ricotta, Ideale per farcire croissant e prodotti di pasticceria.**

cream, Ideal to fill croissant and pastry

Crème à la ricotta, Idéale pour garnir des croissants ou tout autre spécialité pâtissière.

## FRANGIPANE

GLUTEN FREE | P7F21 | x6 | 1 Kg | 6 Kg | 7 gg shelf life

**Crema alle mandorle (17%), da cuocere, ideale per la farcitura di dolci e la preparazione di torte. Eccellenti prestazioni in cottura.**

(17%) to be cooked, ideal to fill pastries
peciality cakes. Excellent performance

Crème d'amandes (17%) Crème à cuire idéale pour le fourrage de viennoiseries et la réalisation de galettes. Excellente tenue à la cuisson.



***LA PRIMA E INIMITABILE CREMA IN SAC À POCHE***
*è un marchio registrato, diffidate delle imitazioni*