



**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**

Without preservatives agents  
Sans additif



12 mesi -18C



scongelo  
in frigorifero 6 ore  
-18C + 4C



4 / 7 gg shelf life



**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 SALATE

Surgelate in Sac à Poche

Realizzate in collaborazione con  
**Chef Max Mariola**

## SAVOURY CREAMS

Frozen in Piping Bag

Developed in cooperation with  
**Chef Max Mariola**


## CRÈMES SALÉES

Surgelée en Poches Pâtisseries

Réalisée en collaboration avec le  
**Chef Max Mariola**







## CREMA AL CHEDDAR (60%)

PCS12 | x8 | 0,5 Kg | 4 Kg | 4 gg shelf life

**Crema a base di Cheddar inglese di altissima qualità (60%), ideale per fast food e paninoteche.**

Made with top quality **English Cheddar (60%)**, ideal for fast food restaurants and sandwich shops.

Haute teneur en **Cheddar anglais de très haute qualité (60%)**, pour la réalisation de hamburgers et pour la restauration rapide.



## CREMA DI STRACCHINO

PCS14 | x8 | 0,5 Kg | 4 Kg | 4 gg shelf life

**Con Stracchino (66%) da spalmare e scaldare. Stabile nel tempo: senza variazioni di gusto, consistenza e colore.**

With Stracchino (66%), suitable to spread and also heat up. **It remains stable over time:** no variation of taste, consistency and colour.

Avec Stracchino (66%), s'étale et se réchauffe. Produit stable dans le temps: **aucune variation de gout**, couleur ou consistance.




## CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO

PCS05 | x8 | 0,5 Kg | 4 Kg | 4 gg shelf life

**Crema di Parmigiano Reggiano DOP, autorizzata dal Consorzio per la tutela del Parmigiano.**

Parmigiano Reggiano PDO cream, authorised by the consortium for the protection of Parmigiano.

Crème au fromage Parmigiano Reggiano AOP autorisée par le Consortium pour la tutelle du Parmigiano.




## HUMMUS

PCS03 | x8 | 0,5 Kg | 4 Kg | 4 gg shelf life

**Crema di ispirazione mediorientale a base di ceci, tahina e olio evo toscano IGP. Per proposte culinarie vegetariane e vegane.**

Middle-Eastern inspired cream made with chickpeas, selected tahina and **evo oil from Tuscany PGI.** For veggie and vegan proposals

Crème d'inspiration moyenne-orientale à base de pois chiches, tahin sélectionné et **huile evo de Toscane IGP.** Adaptée aux recettes végétariennes et véganes



## CREMA BUFALINA

PCS07 | x8 | 0,5 Kg | 4 Kg | 4 gg shelf life

**Con Mozzarella di Bufala Campana DOP (45%) e olio evo toscano IGP. Profumata con basilico in infusione.**

With **Mozzarella di Bufala Campana PDO (45%)** and evo oil PGI from Tuscany. Scented recipe with basil in infusion.

Avec AOP Mozzarella di Bufala Campana (45%) et huile extra vierge de Toscane IGP. Parfumée avec une infusion de basilic.




## BÉCHAMEL SURGELÉE

P7F48 | x4 | 1,2 Kg | 4,8 Kg | 7 gg shelf life

**Besciamella tradizionale per realizzare una delle basi più famose della cucina francese e internazionale.**

**Traditional bechamel**, ideal to bake some of the most famous French and International dishes.

**Béchamel traditionnelle.** C'est la base de nombreuses recettes françaises et internationales.




## CREMA CACIO&PEPE

PCS13 | x8 | 0,5 Kg | 4 Kg | 4 gg shelf life

**Con Pecorino Romano DOP, olio evo toscano IGP e pepe. Per realizzare la famosa crema della pasta Cacio&Pepe.**

Made with **Pecorino Romano PDO**, evo oil PGI from Tuscany and pepper. Ideal to make the famous cream of Cacio & Pepe pasta.

Crème au **Pecorino Romano AOP**, huile evo de Toscane IGP et poivres. Il s'agit de la base de la recette italienne Cacio&Pepe.



## CREMA CARBONARA

PCS17 | x6 | 1 Kg | 6 Kg | 4 gg shelf life

**Crema a base di tuorlo d'uovo pastorizzato per realizzare facilmente la tradizionale pasta Carbonara e altre creazioni più fantasiose.**

Made with pasteurised egg yolk. Ideal to make the traditional pasta Carbonara and other more creative versions.

Crème à base de jaunes d'oufs pasteurisés. Imaginée pour réaliser facilement les pâtes traditionnelles, et utilisables aussi pour des applications plus innovantes.



## CREMA CUOR DI GORGONZOLA

PCS06 | x8 | 0,5 Kg | 4 Kg | 4 gg shelf life

**Crema a base di Gorgonzola DOP (64%), racchiude tutto il gusto di uno dei formaggi italiani più conosciuti al mondo.**

**Gorgonzola PDO cream (64%)**, it spreads out all the delicious taste of one of the most famous Italian cheese in the world.

Crème au **Gorgonzola AOP (64%)**, toute la saveur de l'un des fromages les plus connus d'Italie.

