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

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 gg shelf life

SCELGO UN'AZIENDA ITALIANA

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 DESSERT
Surgelate in Sac à Poche

DESSERT CREAMS
Frozen in Piping Bags

CRÈMES DESSERT
Surgelée en Poches Pâtissières

CHEESECAKE CREAM

P7F66 | 1 X 10 | x4 0,8 Kg | 3,2 Kg | 4 gg shelf life

Crema a base di formaggio, per realizzare innumerevoli varianti di CheeseCake al bicchiere.

Cheese-based cream, to create many variations of CheeseCake.

Crème à base de fromage frais, permet de réaliser d'innombrables variantes de CheeseCake en verrines.

CREMA PASTICCERA

P7F32 | x4 1 Kg | 4 Kg | 7 gg shelf life

Crema Pasticcera tradizionale, per farcire, guarnire o preparare dolci al cucchiaio.
Resistente in cottura.

Traditional custard cream. To fill, garnish and prepare delicious spoon-desserts. Baking stable.

Crème pâtissière traditionnelle. Pour fourrage, garniture ou préparer des desserts à la cuillère. Résistante à la cuisson.

CREMA AL CIOCCOLATO

P7F34 | x4 1 Kg | 4 Kg | 7 gg shelf life

Crema Pasticcera al Cioccolato, per farcire, guarnire o preparare dolci al cucchiaio.
Resistente in cottura.

Chocolate custard cream, to fill, garnish and prepare delicious spoon-desserts.
Baking stable.

Crème pâtissière au chocolat, pour fourrage, garniture ou préparer des desserts à la cuillère.
Résistante à la cuisson.

CUORE DI CIOCCOLATO

P7F36 | 1 X 12 | x4 1 Kg | 4 Kg | 7 gg shelf life

Impasto a base di cioccolato, per la realizzazione di soufflè al cioccolato dal cuore fondente.

Chocolate-based dough to prepare chocolate soufflé with a dark heart.

Préparation à base de chocolat pour la réalisation de soufflés au chocolat avec cœur coulant.

CREMA CATALANA

P7F30 | 1 X 10 | x4 1 Kg | 4 Kg | 7 gg shelf life

Per realizzare il dessert della cucina iberica rispettando fedelmente la ricetta tradizionale.
Contiene 8 bustine di caramello in grani da 20 g

To prepare the famous Spanish dessert, following accurately the traditional recipe.
Includes 8 bags of 20 g caramel in grains

Pour réaliser le fameux dessert classique de la cuisine ibérique, fidèle à la recette traditionnelle.
Contient 8 sachets de 20 g de caramel en grains

SEMIMOU

PALM FREE

P7F41 | 1 X 20 | x4 1 Kg | 4 Kg | 7 gg shelf life

Base neutra per preparare Mousse e Semifreddi in una innumerevole varietà di gusti.

Neutral preparation to prepare a wide variety of Mousse and Parfait.

Préparation de base neutre permet de réaliser des Mousses et Parfaits avec une infinie variété de goûts.

MASCARPONE

P7F67 | 1 X 6 | x8 0,5 Kg | 4 Kg | 7 gg shelf life

Ideale per la preparazione di Tiramisù e altre specialità al bicchiere.

Ideal for the preparation of Tiramisù and other specialities in a glass made with mascarpone.

Idéale pour la préparation du Tiramisù et autres desserts en verrines.

CRÈME BRÛLÉE

P7F40 | 1 X 7 | x8 0,8 Kg | 6,6 Kg | 7 gg shelf life

Preparato per Crème Brûlée, realizzato secondo la ricetta tradizionale di un maître pâtissier.
Contiene 10 bustine di caramello in grani da 20 g

Preparation for Crème Brûlée, masterfully prepared following the traditional recipe of a maître pâtissier.
Includes 10 bags of 20 g crumble

Préparation de crème brûlée, réalisé selon la recette traditionnelle d'un maître pâtissier.
Contient 10 sachets de brisures de biscuits 20 g

TIRAMISÙ

P7F29 | 1 X 12 | x4 1 Kg | 4 Kg | 7 gg shelf life

Crema a base di mascarpone, per preparare il dessert italiano più famoso nel mondo con un risultato «come fatto in casa».

Cream made from mascarpone, to prepare the worldwide famous Italian dessert, way as if it's homemade.

Crème à base de mascarpone, pour préparer le dessert italien le plus célèbre au monde, et avec un résultat "comme à la maison".

ZABAJÈ

P7F65 | 1 X 12 | x6 0,9 Kg | 5,4 Kg | 7 gg shelf life

Preparato per Zabajone per realizzare un dessert inedito: lo Zabajè! Con Marsala fine DOC siciliano

Preparation for Zabajone, suitable to prepare and offer a brand new dessert: Zabajè. With Fine Sicilian DOC Marsala

Préparation au goût de Sabayon pour préparer et offrir un dessert inédit : le Zabajè ! Avec du Marsala Fine Sicilien AOC