

**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 pasteurizzati 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

**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 Bags

CRÈMES DE FOURRAGE

Surgelée en Poches Pâtissières



CREMA PASTICCERA

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.

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

CREME AL CIOCCOLATO

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

A selection of chocolate custard creams, made with milk chocolate, white or dark chocolate.

0,5 Kg | 4/6/8 Kg | 7 gg shelf life

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

CREMA CIOCCOLATO BIANCO

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

White chocolate cream ideal to fill croissant, cannoli and cream puffs.
Excellent as spoon dessert.

PGF31 | 0,5 Kg | 4 Kg | 7 gg shelf life

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

Confettura di frutti di bosco senza conservanti o coloranti.

Wild berries marmalade without preservatives and/or colouring agents.

P7F46 | 0,5 Kg | 3 Kg | 30 gg shelf life

Confiture de fruits des bois sans additif ni colorant.

FARCICOCCA

Confettura di albicocche senza conservanti o coloranti.

Apricot marmalade without preservatives and/or colouring agents.

P7F45 | 1 Kg | 6 Kg | 30 gg shelf life

Confiture de abricot sans additif ni colorant.



CREMA PISTACCHIO

Crema Pasticcera al Pistacchio (9%) con pistacchi Siciliani naturali al 100%, senza aggiunta di aromatizzazione o coloranti.

Custard pistachio cream (9%), with 100% natural Sicilian pistachio, without colouring agents or flavours.

P7F68 | 0,5 Kg | 4 Kg | 4 gg shelf life

Crème pâtissière à la pistache (9%), avec des pistaches de Sicile naturelles à 100%, sans aucun ajout de colorant ou arôme.

CHEESECAKE CREAM

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

Cheese-based cream, characterised by a hint of yogurt, ideal to fill croissants in multiple and creative ways.

P7F66 | 0,8 Kg | 3,2 Kg | 4 gg shelf life

Crème à base de fromage frais, pour le fourrage de croissants ou autres desserts, caractérisée par un note de yaourt.

MASCARPONE

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

Cream with mascarpone (20%), ideal to fill croissants originally and in many different ways

P7F67 | 0,5 Kg | 4 Kg | 7 gg shelf life

Crème à base de mascarpone (20%), consistance parfaite pour le fourrage de croissants ou autres desserts.

CREMA RICOTTA

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

Ricotta cheese cream, Ideal to fill croissant and pastry product.

PGF35 | 0,5 Kg | 4 Kg | 4 gg shelf life

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

FRANGIPANE

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

Almond cream (17%) to be cooked, ideal to fill pastries and to make speciality cakes. Excellent performance during baking.

P7F21 | 1 Kg | 6 Kg | 7 gg shelf life

Frangipane avec 17% d'amandes 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