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

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

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.

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

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.

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

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.

Wild berries marmalade without preservatives and/or colouring agents.

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.

Apricot marmalade without preservatives and/or colouring agents.

Confiture de abricot sans additif ni colorant.

CREMA PISTACCHIO

GLUTEN FREE | PGF46 | x8 0,5 Kg | 4 Kg | 4 gg shelf life

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

Custard pistachio cream, with 100% natural Sicilian pistachio, without 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

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

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.

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

MASCARPONE

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

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

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

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.

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

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.

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

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