



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



Callebaut Mycryo

Kakao sviesta pulveris, pagatavot no 100% dabīga tīra kakao sviesta.

Piemērots šokolādes/glazūras temperēšanai, mērces pagatavošanai, cepšanai.

Temperēšanai pievienot 2% Mycryo izkausētai šokolādei, temperēt kā ierasti. Šokolādei piešķir pievienoto vērtību ar spīdumu un stiprumu, laužot šokolāde "krakšs"

Atklājiet sev jaunu veidu kā pagatavot un cept gaļu, zivis un dārzeņus. Pavāriem dod jaunas iespējas!

Piemērots cepšanai, sautēšanai un grillēšanai. Ar augstāku kušanas temperatūru kā sviests vai eļļa, nedūmo.

Mycryo® dod Jums iespēju strādāt ātri, efektīvi un higiēniski!

