Meggle al fianco dei professionisti

produs-creme-patisserie-1-ede8b49f

La storia di Meggle, oggi uno dei maggiori produttori europei nel comparto lattiero caseario, è fatta di tradizione, qualità ed innovazione. Inizia nel lontano 1887 in una piccola azienda rurale a conduzione familiare nella località di Wasserburg nell'Alta Baviera e arriva fino ai giorni nostri raggiungendo una dimensione internazionale. In oltre 130 anni di attività, la capacità di ricerca e innovazione tecnologica, la fiducia nelle persone che hanno dedicato il loro lavoro all'azienda, l'attenzione alla sostenibilità ambientale e alla responsabilità sociale, hanno premiato Meggle con risultati di eccellenza a livello globale. Meggle Foodservice è la linea di prodotti dedicata ai professionisti dell'HO.RE.CA. e della pasticceria: una selezione studiata per soddisfare e facilitare le più ricercate esigenze professionali in pratici formati, con prodotti di alta qualità e resa. L'assortimento di Meggle si sviluppa sia con panne a base vaccina che con creme vegetali. Le panne da cucina, da montare, acida e spray sono prodotte per centrifuga da latte crudo per mantenerne al meglio le proprietà. La nostra panna da montare al 30% di grassi è riconosciuta e apprezzata dai professionisti per il gusto ricco e l'ottima consistenza. La novità in casa Meggle è la linea di creme vegetali, una proposta in linea con le esigenze dei professionisti. Le creme Meggle sono tutte senza glutine e garantiscono un'estrema praticità d'uso, alte prestazioni tecniche, cremosità e gusto delicato.

La linea di creme vegetali Meggle è costituita da:

– **Creme Patisserie** in versione con e senza zucchero, per ottenere in poco tempo e con grande facilità una crema montata di notevole durata. Eccellenti per la farcitura di dolci, per creare decorazioni e per guarnire macedonie di frutta, budini e dessert. Le Creme Patisserie garantiscono un'alta tenuta, un'ottima resa, il volume di montatura è 4 volte superiore. Le Creme Patisserie sono senza lattosio.

– **Creme Dual** è un prodotto versatile, consigliato per un doppio uso: può essere facilmente montata (25% materia grassa) ma vanta anche un'eccellente stabilità agli acidi e al calore per questo è indicata per arricchire di cremosità le preparazioni salate. È un prodotto molto versatile dalla consistenza sempre omogenea, il suo gusto è simile alla panna vaccina grazie all'aggiunta del

latticello.

– **Creme Decor** è perfetta per creare le più complesse decorazioni montate su ogni dolce, resiste al congelamento senza presentare crepe. La Creme Decor è ottima inoltre per qualsiasi farcitura dato che si mescola molto bene con qualsiasi tipologia di ingrediente. La sua ricetta, sviluppata per i professionisti della pasticceria, è adatta ai consumatori vegani.