

MEILLEURE TEXTURE MEILLEUR GOÛT

Maestro CP, le meilleur de deux mondes :
Le goût, la texture d'une Crème pâtissière
à chaud.

La facilité d'emploi, la sécurité sanitaire et
la possibilité d'être surgelée propres aux
préparations pour crèmes pâtissières à
froid.

Maestro CP : juste un peu de lait à
chauffer, un peu de **Maestro CP** à
mélanger... **et le tour est joué !**





BANKETBAKKERSROOM



MAESTRO

QUALITÉ PREMIUM

CRÈME PÂTISSIÈRE

Maestro est une marque de **Zeelandia SA**, développée pour vous par nos équipes de Chefs Pâtissiers et ingénieurs R&D.

2, rue Percheronne, 28000 Chartres, France.

Tél. +33 (0)2 36 72 98 06

info@zeelandia.fr - www.zeelandia.fr

 **Zeelandia**

LA CRÈME DE LA CRÈME



MAESTRO

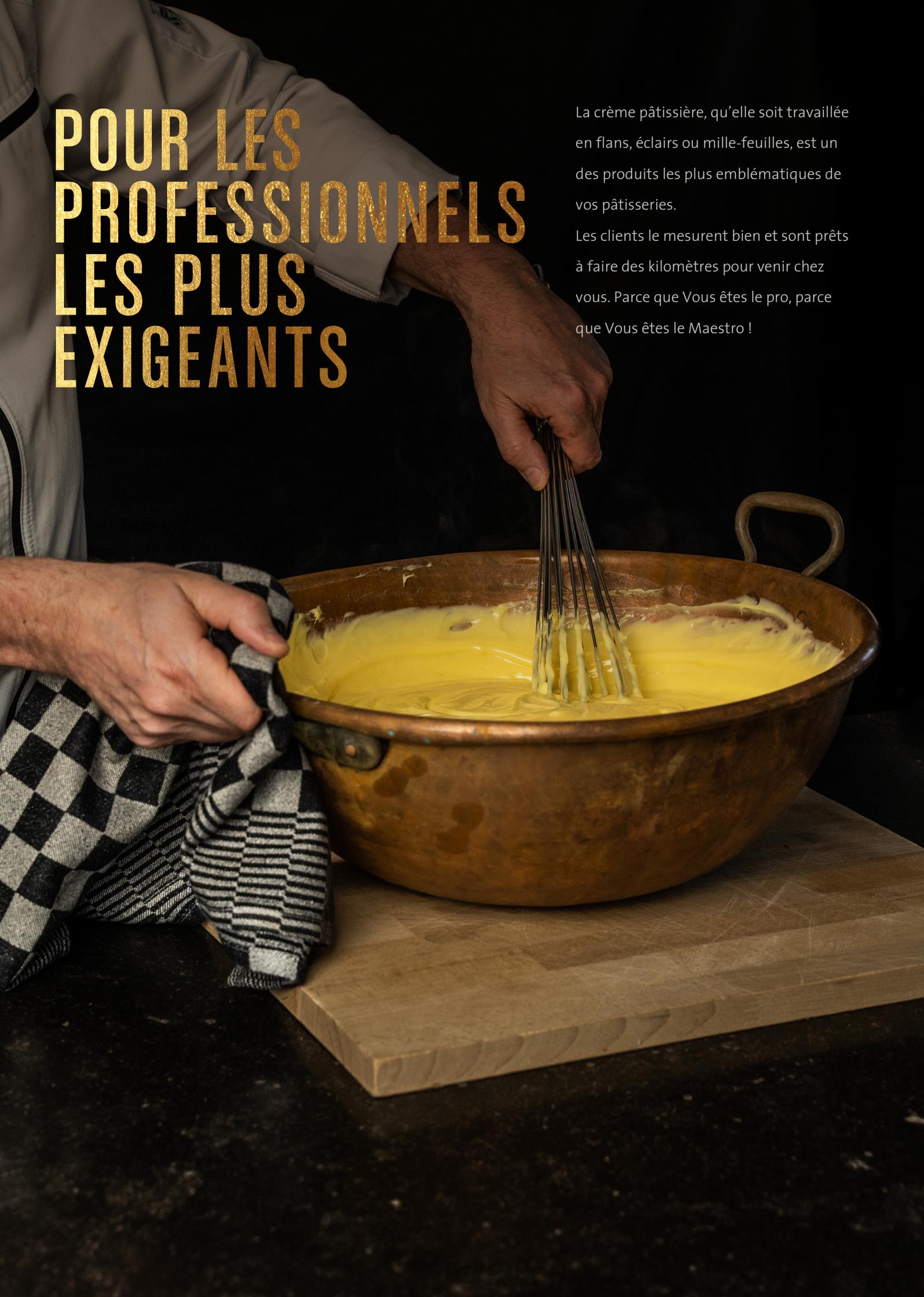
QUALITÉ PREMIUM

CRÈME PÂTISSÈRE

POUR LES PROFESSIONNELS LES PLUS EXIGEANTS

La crème pâtissière, qu'elle soit travaillée en flans, éclairs ou mille-feuilles, est un des produits les plus emblématiques de vos pâtisseries.

Les clients le mesurent bien et sont prêts à faire des kilomètres pour venir chez vous. Parce que Vous êtes le pro, parce que Vous êtes le Maestro !



Zeelandia a toujours travaillé au développement de produits de la plus haute qualité, avec le souci d'apporter des solutions pour répondre aux besoins et attentes de ses clients, que ce soit dans les méthodes de fabrication ou dans l'évolution des matériels utilisés. Ainsi, grâce à l'expertise de ses équipes de pâtissiers et d'ingénieurs R&D dans le monde entier, Zeelandia a développé MAESTRO CP, une préparation pour crème pâtissière à chaud de nouvelle génération.

POLYVALENTE

Recette

Diluer 300 grammes de MAESTRO CP dans 1 litre de lait chaud, remuer et porter à ébullition : Votre crème pâtissière est prête !

Onctueuse et au bon goût équilibré de lait et de vanille, vous pourrez la travailler au pasteurisateur si vous le souhaitez, la surgeler et la décongeler facilement, tout en offrant à vos clients les qualités d'une crème pâtissière traditionnelle.

MAESTRO CP, ça va vous changer la vie !



LONGUE CONSERVATION

*Résiste à la
congélation et à la
décongélation*

L'onctuosité d'une crème pâtissière à chaud avec les avantages d'une crème pâtissière à froid. Se congèle et se décongèle parfaitement.