

Przygotuj z nami Tłusty Czwartek!

Doskonałe mieszanki cukiernicze i pasty do przygotowania wysmienitych pączków!

Berliner 10%

łatwy i ekonomiczny w użyciu,
pomaga w uzyskaniu wysokiej jakości pączków
o dużej objętości i pożądanym miękiszu

Gold Super

specjalistyczna pasta rekomendowana do rzemieślniczej produkcji
pączków i innych wyrobów drożdżowych

Backtivat Krapfen Creme nowość!

specjalistyczna pasta z czystą etykietą,
dostosowana do wszystkich procesów produkcyjnych,
gwarantująca wysoką stabilność fermentacji i
wysoką jakość produktu finalnego.
Doskonale sprawdza się na liniach produkcyjnych.



Już w styczniu skorzystaj z wyjątkowej
promocji na produkty CSM Polska
do przygotowania pączków!
O szczegóły promocji zapytaj
Dystrybutorów lub
Regionalnych Technologów
CSM Polska.