



**Non tutti i  
CREAM CHEESE  
sono uguali!**

**Scopri il più adatto  
per le tue ricette!**

---



# French Cream Cheese



31%  
m.g.

- 
- In blocchi facile da porzionare
  - Origine Francese
  - Texture Morbida
  - Ottima resistenza alla cottura

# American Cream Cheese



**35%**  
m.g.

- 
- In blocchi facile da porzionare
  - Origine Americana
  - Texture Stabile
  - Gusto leggermente salato

# Soft Style Cream Cheese



23%  
m.g.

- 
- Gusto fresco e cremoso
  - Origine Francese
  - Texture Scioglievole
  - Perfetto a caldo e a freddo, per dolce e salato