

# Knanfil's

*Los nuevos rellenos crujientes de Braun*





Relleno cremoso y crujiente gracias al pailleté feuilletine,  
hacen de él un producto exquisito y original.  
Listo para usar, estable al corte a un rango de temperatura de  
+4°C hasta -15°C.

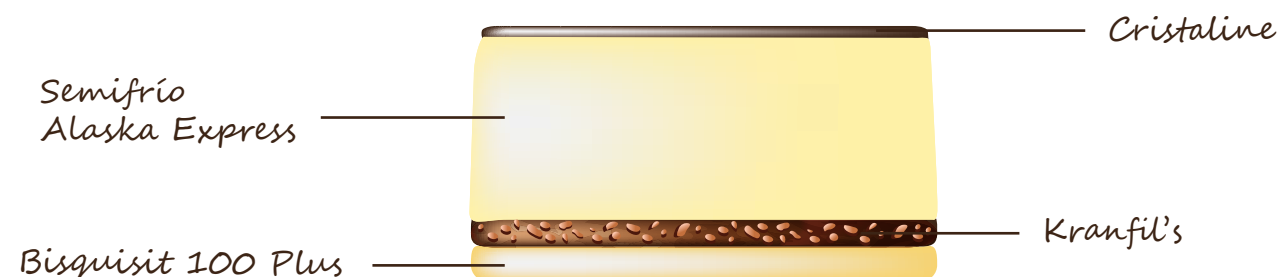
Sabores disponibles:

Caramelo  
Chocolate  
Chocolate blanco  
Pistacho



Cubo 3 kg x 2 unds. x caja

## Ideas de aplicación 1



### Aplicación:

Relleno para semifríos, repostería, postres, bombones y chocolates y  
Decoración para galletas, bizcochos y bollería.

### Modo de empleo:

El producto está listo para usar. Si desea una textura más fluída, el  
producto se puede calentar al microondas entre 38°C y 43°C.



el Cranfil's  
Chocolate blanco  
se puede colorear  
con nuestra gama de  
pastas aromas



Cristaline Neutro + Cristaline Caramelo  
Alaska Express Cappuccino  
**Kranfil's Caramelo**  
Bisquisit 100 Plus



Cristaline Chocolate  
Alaska Express Chocolate  
**Kranfil's Chocolate Blanco**  
Bisquisit 100 Plus



Cristaline Neutro + Pasta Aroma Vainilla  
**Kranfil's Pistacho**  
Bisquisit 100 Plus



Cristaline Caramelo  
Alaska Express Crema Catalana  
**Kranfil's Chocolate**  
Bisquisit 100 Plus

## Ideas de aplicación 2



**MARTIN BRAUN, S.A.**

Pol. Ind. La Serreta

C/Montevideo, s/n. · Apdo. de correos, 271  
30500 · Molina de Segura · Murcia · España

Teléfono: +34 968 611 712

info@martinbraun.es

[www.martinbraun.es](http://www.martinbraun.es)

A company of

**MARTIN BRAUN · GRUPPE**