



GROSSAN

PARA

NATA O CHANTILLY

ES un producto químicamente puro, completamente inofensivo, que añadido a la nata o Chantilly y sin afectar absolutamente su gusto peculiar, evita en todo tiempo, y especialmente en la época calurosa, su revenido y merma de volumen, pudiéndose utilizar hasta su último resto, y cuando se rellena con ella pasteles, no se reblandece y procura mejor presentación.

Manera de usarlo.

Cuando se hace nata para la venta tal cual, se va añadiendo la cantidad determinada de **GROSSAN** poco a poco a medida que se va montando, y cuando se destina a rellenar pasteles la cantidad de **GROSSAN** que haya de añadirse se mezcla previamente con el azúcar que se destina a endulzar el Chantilly.

DOSIS: Para la flor de leche de espesor normal hay suficiente con **5 gramos por litro**, debiendo añadir más cantidad a medida que la nata es más clara.

Cedida su preparación en España al
LABORATORIO ALTÉS

Santa Coloma de Gramanet (Barcelona).

VENTA: En las principales Droguerías y Almacenistas del ramo de Lechería y Pastelería.