CREM

Plats salés

Quescrem

nombre	saison	fascicule
02	Automne/Hiver	livre de recettes

César Romero Villena

Collaborateur

Il est un Chef pâtissier renommé avec plus de 30 ans d'expérience professionnelle au plus haut niveau. Il s'est formé à l'école Gremio de Pasteleros de Valence. Il s'est spécialisé dans la formulation de pâtisseries et de glaces. Expert connaisseur des ingrédients et des procédés, sa vaste expérience technique lui permet d'aborder à la fois la tradition et l'innovation d'un point de vue différenciateur.

En 2009, il a été proclamé champion de la Coupe d'Espagne de Pâtisserie et en 2011, il a remporté avec ses élèves le premier prix du meilleur chocolat au concours des écoles d'hôtellerie et de pâtisserie en Espagne.

Depuis 2013, il conseille d'importantes marques internationales en tant que Chef pâtissier et cuisinier.

Il est actuellement professeur de formulation du Master de cuisine sucrée et desserts du Restaurant Basque Culinary Center, où il a également collaboré avec le département R+D. Il enseigne également à L'Atelier à Barcelone, à l'École de Gremio de Pasteleros de Barcelone ou au Centre de formation en Gastronomie Hoffman, entre autres.

Depuis 2015, il est un conseiller pour Quescrem, présentant les principales caractéristiques et fonctionnalités de notre gamme de produits dans le monde entier.

Santiago Martínez

Coordinateur de l'équipe culinaire

@ santiagomartinez@quescrem.es

Il a commencé sa carrière dans sa ville natale, La Corogne. Son envie d'apprendre l'a conduit à Barcelone, où il a travaillé à l'EX Bulli, où il combinait le côté sucré et le côté salé, apprenant différentes techniques qui étaient nouvelles à l'époque. Il a ensuite travaillé à Londres dans des restaurants qui proposent différents types de cuisine, telles que la cuisine asiatique, péruvienne et mexicaine.

Il a obtenu un master en pâtisserie au Centre Culinaire Basque où il a travaillé trois ans en tant qu'enseignant.

Il est retourné à La Corogne pour travailler à la pâtisserie Habaziro, l'une des pâtisseries les plus prestigieuses de Galice et dans le top 10 d'Espagne. Il joue actuellement le rôle gastronomique chez Quescrem, où il développe et recherche de nouvelles applications et recettes pour tous nos produits.

Il a plus de 12 ans d'expérience en cuisine, tant sucrée que salée, et a travaillé aussi bien dans des restaurants que des pâtisseries.

Fabriquer avec passion d'excellents produits laitiers qui facilitent la vie des gens. C'est la mission de Quescrem et donc la prémisse qui inspire CREM, le livre de recettes qui vous invite à découvrir un nouveau monde de saveurs.

Bienvenue à la nouvelle saison gastronomique automne - Noël avec cette sélection de recettes Quescrem. Plus crémeux, plus savoureux.

Couleurs, saveurs, textures... Chacune de ces recettes montre l'importance de l'Innovation pour nous. Notre défi est de créer en innovant pour faire différentes préparations qui nous font grandir ensemble, non seulement en tant qu'organisation, mais aussi en impliquant nos fournisseurs, nos clients et les gens.

INDICE

Bagel	6
Sandwich au boudin noir et au fromage	8
Sandwich au nori et au saumon	10
Empanada aux crevettes aux champignons et ponzu	12
Pain chinois à la viande et au cacao	14
Pain chinois au nori et au saumon	16
Pizza okonomiyaki	18
Pizza bianca au fromage frais et à la roquette	20
Pizza aux patates douces et aux champignons	22
Pizza à la crème au basilic	24

BAGEL

Composition

- Bagel
- Garniture: morue fumée, carotte et Quescrem Regular
- Mâche

Assemblage

Couper le bagel en deux dans le sens de la longueur. Remplir la base avec le mélange de saumon et de Quescrem Regular. Terminer en plaçant quelques feuilles de mâche sur le dessus.

Bagel

305 g Eau
1,5 g Levure
625 g Farine à pain
25 g Sucre
17 g Huile végétale
13 g Sel
12 g Sirop de malt
4 kg Eau
5 g Soude caustique

Préparation

Mélanger l'eau et la levure dans un bol. Ajouter la farine et finir de pétrir à la main sur une surface. Laisser lever une heure sans plier. Diviser en morceaux de 140 g. Former un disque. Fermenter à froid 12 à 16 heures, en saupoudrant de semoule de maïs et sans couvrir d'un linge pour favoriser la formation d'une croûte. Laisser 1 heure avant à température ambiante. Blanchir dans un bain de soude caustique 30 secondes de chaque côté. Une fois dehors, saupoudrer de graines selon votre goût. Cuire au four à 220 °C pendant 10 ou 12 minutes, toujours sur une plaque allant au four.

Garniture: morue fumée, carotte et Quescrem Regular

400 g Quescrem Regular
125 g Morue fumée
80 g Carotte pochée

Préparation

Cuire la carotte et une fois 'al dente', la couper en brunoise. Couper la morue en lamelles et mélanger. Mélanger les trois ingrédients.

SANDWICH AU BOUDIN NOIR ET AU FROMAGE

Composition

- Pain Bagel
- Garniture: boudin noir et Quescrem Regular

Assemblage

Diviser la pâte en morceaux de 60 g. Étaler chaque morceau à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en laissant une épaisseur de 2 cm. Mettre une bande de boudin noir et de Quescrem Regular. Enrouler en laissant la bande bien au centre. Fermer et former complètement la barre. Fermenter à froid 12 à 16 heures saupoudré de semoule de maïs. Ne pas couvrir pour éviter la formation d'une croûte. Laisser 1 heure avant à température ambiante. Les blanchir 30 secondes dans le bain de soude caustique. Une fois passé par le bain, placer dans des boîtes. Cuire au four à 220 °C pendant 10 ou 12 minutes, toujours sur une plaque allant au four.

Pain Bagel

800 g Farine (400 w)
305 g Eau
1,5 g Levure
625 g Farine à pain
25 g Sucre
17 g Huile végétale
13 g Sel fin
12 g Sirop de malt
4 kg Eau
6 g Soude caustique

Préparation

Mélanger l'eau et la levure dans un bol. Ajouter la farine et finir de pétrir à la main sur une surface. Laisser fermenter une heure sans aucun pli. Diviser en morceaux de 60 g. Former un disque.

Garniture: boudin noir et Quescrem Regular

500 g Quescrem Regular
150 g Boudin noir

Préparation

Émietter le boudin noir en retirant toute la peau extérieure restante. Mélanger les deux ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mettre dans une poche à douille.

SANDWICH AU NORI ET AU SAUMON

Composition

- Pain Bagel
- Garniture: saumon et Quescrem Regular

Assemblage

Diviser la pâte en morceaux de 60 g. Étaler chaque morceau à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en laissant une épaisseur de 2 cm. Mettre une bande de Quescrem Regular et de saumon. Enrouler en laissant la bande bien au centre. Fermer et former complètement la barre. Fermenter à froid 12 à 16 heures saupoudré de semoule de maïs. Ne pas couvrir pour éviter la formation d'une croûte.
Laisser 1 heure avant à température ambiante. Les blanchir 30 secondes dans le bain de soude caustique. Une fois passé par le bain, placer dans des boîtes. Cuire au four à 220 °C pendant 10 ou 12 minutes, toujours sur une plaque allant au four.

Pain Bagel

800 g Farine (400 w)
305 g Eau
1,5 g Levure
625 g Farine à pain
25 g Sucre
17 g Huile végétale
13 g Sel fin
12 g Sirop de malt
4 kg Eau
6 kg Soude caustique

Préparation

Mélanger l'eau et la levure dans un bol. Ajouter la farine et finir de pétrir à la main sur une surface. Laisser fermenter une heure sans aucun pli. Diviser en morceaux de 60 g. Former un disque.

Garniture: saumon et Quescrem Regular

400 g Quescrem Regular
125 g Saumon fumé à froid
15 g Ciboulette

Préparation

Ciseler la ciboulette le plus finement possible. Couper le saumon en brunoise et mélanger. Mélanger les trois ingrédients. Mettre dans une poche à douille.

EMPANADA AUX CREVETTES, AUX CHAMPIGNONS ET AU PONZU

Composition

- Pâte feuilletée danoise
- Garniture: crevettes, Ponzu, Shiitake et Quescrem Plus
- Graines de sésame

Assemblage

Étaler la pâte feuilletée danoise sur 3 mm d'épaisseur. Couper des disques de 12 cm de diamètre. Mettre 120 g de garniture à l'intérieur du disque. Plier en forme d'empanadilla. Laisser fermenter 90 minutes à 28 °C. Une fois fermenté, badigeonner avec l'œuf, mettre des graines de lin sur le dessus et cuire à 200 °C.

Garniture: crevettes, Ponzu, shiitake et Quescrem Plus

650 g Quescrem Plus
150 g Crevettes
50 g Ponzu
300 g Shiitake

Préparation

Faire revenir les Shiitakes. Lorsqu'ils ont perdu la majeure partie de leur eau, ajouter les crevettes et les faire cuire 1 minute. Laisser refroidir. Mélanger tous les ingrédients. Mettre dans des moules de 8 cm de large sur 40 cm de long et 2 cm de haut. Congeler.

Ponzu

60 g Jus de citron frais
40 g Jus de citron vert frais
20 g Jus d'orange frais
50 g Vinaigre de riz
150 g Sauce de soja
100 g Mirin
75 g Kombu
10 g Katsobushi

Préparation

Placer le mirin dans une casserole à feu vif. Lorsqu'il bout, le laisser reposer 15 secondes et retirer la casserole du feu. Ajouter les morceaux d'algues kombu dans la casserole et attendre que le mélange refroidisse. Mélanger les jus de fruits. Ajouter également le mirin avec les algues kombu une fois refroidies, la sauce soja, le vinaigre de riz et la cuillère à soupe de katsuobushi. Laisser macérer au moins 2 heures et filtrer.

Plus

PAIN CHINOIS À LA VIANDE ET AU CACAO

Composition

- Brioche
- Garniture: Quescrem Regular, boudin noir et poitrine de porc
- Rousong (pâte) à la viande et au cacao
- Mayonnaise

Assemblage

Diviser la pâte en morceaux de 40 g. Former des boules et laisser fermenter 1h30 à 28 °C. Cuire au four à 190 °C. Une fois froide, couper la brioche en deux dans le sens de la longueur et la remplir avec la farce à la viande. À l'aide de gants, enduire la brioche d'une fine couche de mayonnaise, puis l'enrober immédiatement de rousong au cacao.

Brioche

800 g Farine (400 w)
200 g Sucre
200 g Œuf
8 g Améliorateur
30 g Rhum
100 g Lait
200 g Beurre
2 g Cannelle moulue
1 u. Écorce d'orange
2 u. Écorce de citron
405 g Génoise

Préparation

Faire la génoise. Râper les écorces d'orange et de citron. Une fois la génoise fermentée, la mettre dans le pétrin et ajouter tous les ingrédients sauf le beurre. Pétrir 7 minutes dans un pétrin à spirale (15 minutes dans un pétrin à bras). Ajouter le beurre en 3 fois et pétrir 2 minutes avant d'ajouter la partie suivante. Continuer à pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et élastique (15 minutes dans un pétrin à spirale ou 20 à 25 minutes dans un pétrin à bras).
Laisser reposer la pâte en bloc pendant 5 minutes. Diviser en morceaux de la taille désirée et arrondir. Laisser reposer en boule 10 minutes et former les morceaux. Faire fermenter les morceaux jusqu'à ce qu'ils doublent leur volume initial, les badigeonner d'œuf et les cuire à 190 °C.

Génoise

200 g Farine (400 w)
125 g Eau
80 g Levure fraîche

Préparation

Pétrir les ingrédients de la génoise 10 minutes dans un pétrin à spirale (15 minutes dans un pétrin à bras). Former des boules et laisser fermenter à une température de 28 °C jusqu'à doubler de volume initial.

Garniture: Quescrem Regular, boudin noir et poitrine de porc

500 g Quescrem Regular
125 g Boudin noir
150 g Poitrine de porc cuite

Préparation

Émietter le boudin noir en retirant toute la peau extérieure restante. Ajouter la poitrine de porc cuite. Mélanger les trois ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mettre dans une poche à douille.

Regular

PAIN CHINOIS AU NORI ET AU SAUMON

Composition

- Brioche
- Génoise
- Garniture: saumon et Quescrem Regular
- Rousong (pâte) à la viande et au nori
- Mayonnaise

Assemblage

Diviser la pâte en morceaux de 40 g. Former des boules et laisser fermenter 1h30 à 28 °C. Cuire au four à 190 °C. Une fois froide, couper la brioche en deux dans le sens de la longueur et la garnir de saumon et de Quescrem Regular. À l'aide de gants, enduire la brioche d'une fine couche de mayonnaise, puis l'enrober immédiatement de Rousong et de nori.

Brioche

800 g Farine (400 w)
200 g Sucre
200 g Œuf
8 g Améliorateur
30 g Rhum
100 g Lait
200 g Beurre
2 g Cannelle moulue
1 u. Écorce d'orange
2 u. Écorce de citron
405 g Génoise

Préparation

Faire la génoise. Râper les écorces d'orange et de citron. Une fois la génoise fermentée, la mettre dans le pétrin et ajouter tous les ingrédients sauf le beurre. Pétrir 7 minutes dans un pétrin à spirale (15 minutes dans un pétrin à bras). Ajouter le beurre en 3 fois et pétrir 2 minutes avant d'ajouter la partie suivante. Continuer à pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et élastique (15 minutes dans un pétrin à spirale ou 20-25 minutes dans un pétrin à bras). Laisser reposer la pâte en bloc pendant 5 minutes. Diviser en morceaux de la taille désirée et arrondir. Laisser reposer en boule 10 minutes et former les morceaux. Faire fermenter les morceaux jusqu'à ce qu'ils doublent leur volume initial, les badigeonner d'œuf et les cuire à 190 °C.

Génoise

200 g Farine (400 w)
125 g Eau
80 g Levure fraîche

Préparation

Pétrir les ingrédients de la génoise 10 minutes dans un pétrin à spirale (15 minutes dans un pétrin à bras). Former des boules et laisser fermenter à une température de 28 °C jusqu'à doubler de volume initial.

Garniture : saumon et Quescrem Regular

400 g Quescrem Regular
125 g Saumon fumé à froid
15 g Ciboulette

Préparation

Ciseler la ciboulette le plus finement possible. Couper le saumon en brunoise et mélanger. Mélanger les trois ingrédients. Mettre dans une poche à douille.

Regular

PIZZA OKONOMIYAKI

Composition

- Base de pizza
- Sauce tomate
- Garniture: Quescrem Plus et thon
- Katsobushi et pousses de coriandre

Assemblage

Verser une cuillerée de sauce tomate sur la base de la pizza. À l'aide d'une poche à douille, mettre une bande de la garniture de thon et Quescrem Plus. Cuire au four 2 à 3 minutes. Terminer avec le katsobushi et les pousses de coriandre.

Base de pizza

800 g Farine à pain
200 g Eau froide, 2 °C (avec glaçon)
16 g Levure sèche
650 g Sel

Préparation

Mélanger la farine et la levure. Ajouter 350 g d'eau et commencer à pétrir dans le Kitchenaid jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farine sèche, mais que la pâte ne soit pas encore lisse (3 minutes à basse vitesse). Couvrir et laisser reposer 10 minutes. Ajouter le sel et le reste de l'eau en pétrissant à vitesse moyenne-basse (3/10 Kitchenaid) pendant 5 minutes. Augmenter la vitesse à moyenne-élevée et continuer à pétrir 12 minutes de plus. Former une boule.
Mettre la pâte dans un récipient ou un bol avec un peu d'huile neutre, couvrir d'un film alimentaire et laisser fermenter 1 heure à température ambiante. Après la fermentation, former 4 boules de 250 g chacune. Il est important qu'elles soient très lisses et homogènes. Les mettre sur un plateau avec un peu d'huile neutre, en badigeonnant également d'huile le dessus de chaque boule. Couvrir d'un film alimentaire.
Laisser fermenter environ 20 heures au réfrigérateur. Deux ou trois heures avant la cuisson, retirer le plateau et laisser à température ambiante (20 °C) pour terminer la fermentation.

Formé et cuit

Chauffer le four à 320 – 350 °C (ou la température maximale avec le mode 'grill'). Étaler la pâte sur une surface avec beaucoup de farine, en la faisant tourner et en l'étalant avec les mains sans toucher le bord, qui doit être haut. Garnir la pizza avec les ingrédients et faire cuire au four 2 à 4 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement grillés.

Garniture: Quescrem Plus et thon

800 g Quescrem Plus
200 g Thon en conserve

Préparation

Mélanger les deux ingrédients et placer à l'intérieur d'une poche à douille.

Plus

PIZZA BIANCA AU FROMAGE FRAIS ET À LA ROQUETTE

Composition

- Base de pizza
- Garniture: Quescrem Plus et roquette
- Roquette fraîche
- Tomates séchées

Assemblage

À l'aide d'une poche à douille, verser la garniture de Quescrem Plus et de roquette comme base de la pizza. Cuire au four 2 ou 3 minutes. Terminer avec des feuilles de roquette et des tomates séchées.

Base de pizza

800 g Farine à pain
200 g Eau froide, 2 °C (avec glaçon)
16 g Levure sèche
650 g Sel

Préparation

Mélanger la farine et la levure. Ajouter 350 g d'eau et commencer à pétrir dans le Kitchenaid jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farine sèche, mais que la pâte ne soit pas encore lisse. (3 minutes à basse vitesse). Couvrir et laisser reposer 10 minutes.
Ajouter le sel et le reste de l'eau en pétrissant à vitesse moyenne-basse (3/10 Kitchenaid) pendant 5 minutes. Augmenter la vitesse à moyenne-élevée et continuer à pétrir 12 minutes de plus. Former une boule. Mettre la pâte dans un récipient ou un bol avec un peu d'huile neutre, couvrir d'un film alimentaire et laisser fermenter 1 heure à température ambiante.
Après la fermentation, former 4 boules de 250 g chacune. Il est important qu'elles soient très lisses et homogènes. Les mettre sur un plateau avec un peu d'huile neutre, en badigeonnant également d'huile le dessus de chaque boule. Couvrir d'un film alimentaire.
Laisser fermenter environ 20 heures au réfrigérateur. Deux ou trois heures avant la cuisson, retirer le plateau et laisser à température ambiante (20 °C) pour terminer la fermentation.

Formé et cuit

Chauffer le four à 320 – 350 °C (ou la température maximale avec le mode 'grill'). Étaler la pâte sur une surface avec beaucoup de farine, en la faisant tourner et en l'étalant avec les mains sans toucher le bord, qui doit être haut. Garnir la pizza avec les ingrédients et faire cuire au four 2 à 4 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement grillés.

Garniture: Quescrem Plus et roquette

100 g Roquette
400 g Quescrem Plus

Préparation

Blanchir dans de l'eau bouillante et mettre dans un bain d'eau froide et de glaçon pour couper la cuisson. Bien égoutter. Mélanger les deux ingrédients et mixer à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtenir un mélange le plus homogène possible.

Plus

PIZZA AUX PATATES DOUCES ET AUX CHAMPIGNONS

Composition

- Base de pizza
- Pleurotes
- Garniture: Quescrem Plus et patates douces
- Paprika doux

Assemblage

Répartir les pleurotes en huître sur la base de la pizza. Verser à l'aide de la poche à douille la garniture de Quescrem Plus et de patates douces. Cuire au four 2 à 3 minutes. Terminer par une pincée de paprika doux et un filet d'huile d'olive extra-vierge.

Base de pizza

800 g Farine à pain
200 g Eau froide, 2 °C (avec glaçon)
16 g Levure sèche
65 g Sel

Préparation

Mélanger la farine et la levure. Ajouter 350 g d'eau et commencer à pétrir dans le Kitchenaid jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farine sèche, mais que la pâte ne soit pas encore lisse. (3 minutes à basse vitesse). Couvrir et laisser reposer 10 minutes. Ajouter le sel et le reste de l'eau en pétrissant à vitesse moyenne-basse (3/10 Kitchenaid) pendant 5 minutes. Augmenter la vitesse à moyenne-élevée et continuer à pétrir 12 minutes de plus. Former une boule.
Mettre la pâte dans un récipient ou un bol avec un peu d'huile neutre, couvrir d'un film alimentaire et laisser fermenter 1 heure à température ambiante. Après la fermentation, former 4 boules de 250 g chacune. Il est important qu'elles soient très lisses et homogènes. Les mettre sur un plateau avec un peu d'huile neutre, en badigeonnant également d'huile le dessus de chaque boule. Couvrir d'un film alimentaire.
Laisser fermenter environ 20 heures au réfrigérateur. Deux ou trois heures avant la cuisson, retirer le plateau et laisser à température ambiante (20 °C) pour terminer la fermentation.

Formé et cuit

Chauffer le four à 320 – 350 °C (ou la température maximale avec le mode 'grill'). Étaler la pâte sur une surface avec beaucoup de farine, en la faisant tourner et en l'étalant avec les mains sans toucher le bord, qui doit être haut. Garnir la pizza avec les ingrédients et faire cuire au four 2 à 4 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement grillés.

Garniture: Quescrem Plus et patates douces

200 g Patates douces
400 g Quescrem Plus

Préparation

Éplucher les patates douces et faire cuire 50 minutes avec un peu d'huile et de sel à l'intérieur d'une papillote de papier d'aluminium dans un four à 180 °C. Une fois cuites, mixer au mixeur jusqu'à obtenir une texture de purée. Laisser refroidir avant de mélanger avec le Quescrem Plus. Obtenir une texture homogène.

PIZZA À LA CRÈME AU BASILIC

Composition

- Base de pizza
- Sauce tomate
- Garniture: Quescrem Plus et basilic
- Mâche fraîche

Assemblage

Mettre la sauce tomate sur la base de la pizza. Verser avec la poche à douille la garniture de Quescrem Plus et de basilic. Cuire au four 2 ou 3 minutes. Terminer avec de la mâche fraîche.

Base de pizza

800 g Farine à pain
200 g Eau froide, 2 °C (avec glaçon)
16 g Levure sèche
650 g Sel

Préparation

Mélanger la farine et la levure. Ajouter 350 g d'eau et commencer à pétrir dans le Kitchenaid jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farine sèche, mais que la pâte ne soit pas encore lisse. (3 minutes à basse vitesse). Couvrir et laisser reposer 10 minutes. Ajouter le sel et le reste de l'eau en pétrissant à vitesse moyenne-basse (3/10 Kitchenaid) pendant 5 minutes. Augmenter la vitesse à moyenne-élevée et continuer à pétrir 12 minutes de plus. Former une boule.
Mettre la pâte dans un récipient ou un bol avec un peu d'huile neutre, couvrir d'un film alimentaire et laisser fermenter 1 heure à température ambiante. Après la fermentation, former 4 boules de 250 g chacune. Il est important qu'elles soient très lisses et homogènes. Les mettre sur un plateau avec un peu d'huile neutre, en badigeonnant également d'huile le dessus de chaque boule. Couvrir d'un film alimentaire.
Laisser fermenter environ 20 heures au réfrigérateur. Deux ou trois heures avant la cuisson, retirer le plateau et laisser à température ambiante (20 °C) pour terminer la fermentation.

Formé et cuit

Chauffer le four à 320 – 350 °C (ou la température maximale avec le mode 'grill'). Étaler la pâte sur une surface avec beaucoup de farine, en la faisant tourner et en l'étalant avec les mains sans toucher le bord, qui doit être haut. Garnir la pizza avec les ingrédients et faire cuire au four 2 à 4 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement grillés.

Garniture: Quescrem Plus et basilic

50 g Basilic
400 g Quescrem Plus

Préparation

Couper les feuilles de basilic. Blanchir dans de l'eau bouillante et mettre dans un bain d'eau froide et de glaçon pour couper la cuisson. Bien égoutter. Mélanger les deux ingrédients et mixer à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtenir un mélange le plus homogène possible.

Quescrem

Bureau central

Pol. Ind. Castro Riberas de Lea p. 54-57
27260 Castro de Rei (Lugo)
www.quescrem.es

info@quescrem.es
Tél. : (+34) 982 310 276

Office in Shanghai

Room 2538, Zhongqi Building,
No.2000 North Zhongshan Road,
200063, Shanghai

info@quescrem.es
Téléphone : (+86) 15221285217

quescrem.es