

# L'alternative à la crème pour cuisiner améliorée

recette  
encore plus  
crémeuse  
nouveau  
& design

Découvre la nouvelle dimension de la cuisine avec notre alternative à la crème pour cuisiner Emmi beleaf. Fabriquée en Suisse à partir **d'avoine suisse**, elle offre une **alternative végétale et sans lactose**, qui séduit tant par sa saveur que par sa consistance. Idéal pour les sauces, les soupes et les plats de pâtes.



Disponible  
chez ton  
revendeur

Emmi  
beleaf

# crème pour cuisiner

10%  
de matières  
grasses



## Avantages en un coup d'œil:



résiste à l'acidité



chaude ou froide



sucrée ou salé



## Waouh, ces caractéristiques !

- à base végétale
- sans lactose
- fabriqué en Suisse
- très crémeuse
- avec de l'avoine suisse
- idéal pour les sauces, les soupes et les plats de pâtes
- teneur en matières grasses de 10%

## Ingrédients Valeurs nutritionnelles

100 ml contiennent:	
Énergie	451 kJ (109 kcal)
Matières grasses	10 g
dont acides gras saturés	1,6 g
Glucides	4,3 g
dont sucres	1,7 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	0,14 g

## Laisse-toi inspirer:



recettes et  
vidéos

### Alternative végétalienne à la crème à base d'avoine, UHT

**Ingrédients:** Boisson à l'avoine fermentée (eau, **avoine** suisse 6%), eau, huile de tournesol, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires), épaississants (xanthane, gomme de guar), sel de table iodé.

  
**beleaf**

Dénomination du produit:  
Alternative à la crème beleaf UHT

