

Die neue Schlagrahm Alternative

jetzt
NEU
ab KW 44
2024

Entdecke die revolutionäre Welt unserer Emmi beleaf Schlagrahm Alternative. Sie wird aus hochwertigem **Schweizer Hafer** in der Schweiz hergestellt und zaubert in nur 90 Sekunden den cremigsten Schaum für deine professionellen pflanzlichen Gerichte und Desserts.



Muss
kühl
gelagert
werden

Erhältlich
bei deinem
Händler


beleaf



Die neue Schlagrahm Alternative

25%
Fett



Vorteile auf einen Blick:

- In nur 90 Sek. fest
- Bleibt sehr lange stabil (mind. 6 Std.)
- Säurestabil
- Kalt und warm anwendbar
- Tiefkühlstabil
- Für süsse und salzige Speisen
- V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Wow, diese Eigenschaften!

- Plant-based
- Hergestellt in der Schweiz
- Mit Schweizer Hafer
- Funktioniert auch im KISAG oder in der Rahmmaschine
- Dressierstabil
- 25% Fettgehalt
- Laktosefrei
- Ideal für Patisserie
- Einsetzbar wie konventioneller Rahm (schmilzt in warmen Gerichten, ideal z.B. auch für Sauce Mousseline, in Suppen)



Zutaten Nährwerte

100 ml enthalten:	
Energie	1017 kJ (247 kcal)
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	4,9 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiss	< 0,5 g
Salz	0,07 g

Schlagcrème auf Basis von Kokosfett & Hafer, UHT.

Zutaten: Wasser, Kokosfett ganz gehärtet 26 %, Haferdrink fermentiert (Wasser, Schweizer Hafer 1,3 %), lösliche Maisfasern, Maltodextrin, Emulgatoren (E472e, E435, E471), Stabilisatoren (E464, E340), Verdickungsmittel (E415), Säureregulator (E331), Kochsalz, Farbstoff (E160a).

Lass dich inspirieren:



←
Rezepte und
Videos



beleaf

Produktbezeichnung:

Beleaf Schlagrahm Alternative UHT



7 610900 867820