

La nouvelle crème fouettée à base végétale

NOUVEAU
à partir de
novembre 2024

Découvre l'univers révolutionnaire de notre alternative à la crème fouettée Emmi beleaf. Elle est fabriquée en Suisse à partir **d'avoine suisse** de grande qualité et crée en seulement 90 secondes la mousse la plus crémeuse pour tes plats et desserts végétaux professionnels.



Doit être
conservé
au frais.



Disponible
chez ton
revendeur


beleaf

La nouvelle crème fouettée à base végétale

25%
de matières
grasses



Avantages en un coup d'œil:

- 90 sek. ferme en seulement 90 secondes
- reste stable longtemps (min. 6 heures)
- résiste à l'acidité
- chaude ou froide
- stable à la congélation
- sucrée ou salé
- V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Waouh, ces caractéristiques !

- à base végétale
- fabriqué en Suisse
- avec de l'avoine suisse
- fonctionne également dans le KISAG ou la machine à crème
- stabilisé pour le dressage
- teneur en matières grasses de 25%
- sans lactose
- idéal pour la pâtisserie
- utilisable comme une crème conventionnelle (fond dans les plats chauds, idéal par exemple pour la sauce mousseline, dans les soupes)



Ingrédients Valeurs nutritionnelles

100 ml contiennent:	
Énergie	1017 kJ (247 kcal)
Matières grasses	25 g
dont acides gras saturés	25 g
Glucides	4,9 g
dont sucres	0,9 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	0,07g

Crème fouettée à base de graisse de coco et d'avoine, UHT.

Ingrédients : Eau, graisse de coco entièrement hydrogénée 26%, boisson à l'avoine fermentée (eau, avoine suisse 1,3%), fibres solubles de maïs, maltodextrine, émulsifiants (E472e, E435, E471), stabilisants (E464, E340), épaississant (E415), régulateur d'acidité (E331), sel de table, colorant (E160a).

Laisse-toi inspirer:



recettes et
vidéos



beleaf

Dénomination du produit:

Alternative à la crème fouettée beleaf UHT

