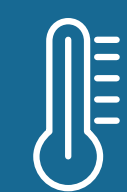


CRÈME TENUE & FOISONNEMENT 35% MG, 1L, 5L ET 10L

Crème adaptée aux exigences de la cuisine et de la pâtisserie

- Crème homogénéisée : tenue parfaite pour toutes les préparations salées et sucrées
- Goût généreux qui apporte une délicieuse sensation en bouche
- Une régularité tout au long de l'année
- Supporte l'ajout d'alcool et d'ingrédients acides aussi bien en préparations chaudes que froides
- Rendement exceptionnel : 1L donne 2,7L de crème foisonnée
- Facile à monter
- Idéale de l'entrée au dessert

Foisonnement 170%



Conservation

4 jours après ouverture (max +7°C).



Mode d'emploi

Dans une cuve préalablement placée au réfrigérateur, foisonner la crème à 4°C à vitesse moyenne puis serrer jusqu'à la consistance souhaitée.



Ingrédients

Crème; émulsifiant : E471; stabilisant : carraghénanes.

DLUO

183 jours.



0747245 - 6x1L
1149000 - 3x5L
1159152 - 1x10L