

VÉGÉTOP 1L

Mélange de babeurre issu de la crème et de matières grasses végétales

- Idéale pour de nombreuses applications :
 - En cuisson : liaison, sauces, gratins, soupes
 - En foisonnement : préparations de pâtisseries
- Bon goût laitier grâce au babeurre qui la compose majoritairement
- Belle couleur blanche pour faire ressortir les couleurs des préparations
- Ne précipite pas et ne déphase pas
- Foisonnement : 1L donne 2,9L de préparation foisonnée
- Excellente tenue supérieure aux crèmes classiques, même après 24h
- Ne tranche pas et ne tourne pas en beurre

Foisonnement 190%



Conservation

4 jours après ouverture (max +7°C).



Mode d'emploi

Utilisée comme une crème de cuisine.



Ingrédients

Babeurre doux; huile végétale (25%) (palmiste(SG), noix de coco (SG), palme (SG), colza); huile de palmiste (SG) totalement hydrogénée (SG) (8%); amidon modifié; émulsifiants : E472b, E435, E433; arôme naturel; stabilisant : E407; colorant : bêta-carotène.



DLUO

183 jours.



0747252 - 6x1L