

# Quescrem

## MASCARPONE 42%

- Durée de vie utile de 9 mois.
- Texture crémeuse et soyeuse, sans ajout de stabilisateurs.
- Parfait pour tous les types de préparations, en particulier le **tiramisu**.
- Version **Sans lactose** disponible.



Aère et stabilise  
très bien dans  
les mousses



Monte  
rapidement



Apporte de  
l'onctuosité



Se combine avec  
n'importe quelle  
saveur



Permet de réduire  
la quantité de  
beurre



# Fromage Mascarpone 42 %

## APPLICATIONS



Capacité d'aération

### Tiramisu et mousses

Idéal pour la préparation de tiramisu et de mousses grâce à sa capacité d'aération, sa stabilité et son goût neutre.



Texture crémeuse et lisse

### Gâteaux et biscuits

Saveur agréable et texture crémeuse et stable, parfait pour vos gâteaux réfrigérés. Il apporte une douce saveur lactée aux gâteaux.



Structure stable

### Dips

Sa saveur et sa texture en font une base idéale pour vos dips, agissant comme un moyen de transmission pour d'autres saveurs.



Réduction du temps



Saveur combinable

### Sauces

Le substitut parfait au beurre ou à la crème. Réduit les temps de préparation et améliore les valeurs nutritionnelles de la recette. Il apporte une texture crémeuse aux sauces froides et chaudes.



Stabilité à la cuisson

### Pizzas

Il résiste à la cuisson sans perdre sa structure, ce qui le rend parfait pour être utilisé comme garniture sur les pizzas.



#### Formats

	150 g	175 g	200 g	250 g	500 g	2 Kg	5 Kg	10 Kg	10 Kg
				●	●	●			●
UNITÉ/BOÎTE				12	6	1			1
BOÎTES/PALETTES				120	120	300			90

#### Ingrédients

Crème pasteurisée (lait), lait de vache, correcteur d'acidité : acide citrique.

**42%**  
M.G.

**4.6%**  
PROTÉINES

**416**  
KCAL/100G