

EL NUEVO Cremoso Vegano de Almendras fermentado como un queso

iHOLA! Almendras de Espana

35% - ALMENDRAS -



NO, NO Aceite de Coco

























EL CREMOSO VEGANO DE ALMENDRAS FERMENTADO COMO UN QUESO

- > 100% Almendras españolas
- > Sin conservantes ni colorantes

> Cremoso, sabor suave y natural





Muy fácil de manejar



Permite el uso como sustituto del huevo en bizcochos



Apto para elaboraciones veganas



añadidas. Sin coco ni palma



Composición 22% M.G. 9,2% PROT











CREMOSO VEGANO FERMENTADO

Aplicaciones



Suave sabor a almendras



Fácil de manejar



Es ideal para combinar con cualquier tipo de ingrediente, debido a su suave sabor a almendras y a su textura muy fácil de manejar.









Bases para Helado

Helados

Su equilibrio entre proteína y grasa lo hace un candidato ideal para formular bases de helado añadiendo pocos ingredientes.







Ideal para tartas

Sustitutivo del huevo

Cartas

Permite elaboración de tartas veganas, dulces y saladas. Permite ser un sustituto natural del huevo.





Ideal para mouses

Sabor ácido por fermentado

Mouses

Su sabor ácido proveniente de la fermentación lo hace un candidato ideal para la elaboraciones con queso crema.



Formatos

		9
	150 g	500 g
	•	•
UD/CAJA	6	6
CAJAS/PALLET	432	120



Ingredients

Agua, almendra ligeramente tostada (35%), sal, fibra cítrica, aromas naturales, almidón de maíz, fermentos. Origen de la almendra: España.







Si quieres mantenerte informado de todas las novedades culinarias de Quescrem puedes descargarte nuestras recetas en la App Cocina con Quescrem.

Descubre la gama completa de productos Quescrem en www.quescrem.es