

EL CREMOSO VEGANO DE ALMENDRAS. FERMENTADO COMO UN QUESO.

- > 100% Almendras españolas
- > Natural, sin conservantes ni colorantes
- > Cremoso, sabor suave y natural
- > Sustituto vegetal del queso crema



Sin grasas añadidas. Sin coco ni palma



Composición 22% MG 9,2% PROT



Muy fácil de manejar



Alto valor nutricional



Apto para elaboraciones veganas











Fácil de manejar

Snacking

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







Equilibro M.G./Proteína

Bases para Helado

Helados

Ingrediente ideal para elaborar helados veganos aportando una característica acidez.







Ideal para tartas

Sustitutivo del huevo



Permite elaboración de tartas veganas, dulces y saladas.







Acidez ligera

Mouses

Su sabor ácido proveniente de la fermentación lo hace un candidato ideal para la elaboración de mousses.



Formatos

		0
	150 g	500 g
	•	•
UD/CAJA	6	6
CAJAS/PALLET	432	170

Quescremo Specialistas en queso-orema

Ingredientes

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