

Quescrem **ANIMAL FREE**

# GREENSTER

## CRÉMEUX VÉGAN AUX AMANDES. FERMENTÉE COMME UN FROMAGE.

- > Amandes 100% espagnoles
- > Naturel, sans conservateurs ni colorants
- > Crémeux, goût doux et naturel
- > Substitut d'origine végétale du fromage frais



Sans matière grasse ajoutée.  
Sans huile de noix de coco ni de palme



Composition  
20,2% M.G.  
8,4% PROT



Très facile  
à étaler



Haute valeur  
nutritionnelle



Idéal pour  
les préparations  
végétaliennes





# CRÉMEUX VÉGAN FERMENTÉ

Applications



Goût doux  
aux amandes



Facile à  
étaier

## Snacking

Il est idéal pour associer à tout type d'ingrédient, en raison de son goût doux aux amandes et à sa texture très facile à étaler.



Équilibre  
M.G./Protéines



Bases pour  
Glace

## Glace

Ingrédient idéal pour la confection de glaces végans, apportant une acidité caractéristique.



Idéal pour  
les gâteaux



Remplacer  
les œufs

## Gâteaux

Il permet de préparer des gâteaux végan, sucrés et salés.



Idéal pour  
les mousses



Acidité  
légère

## Mousses

Son goût acide qui provient de la fermentation en fait un candidat idéal pour la préparation de mousses.



### Formats



150 g 454 g 10 Kg

UNITÉ/BOÎTE	6	6	1
BOÎTES/PALETTES	432	170	90

### Ingrédients

Eau, amandes légèrement grillées (35%), sel, fibre citrique, arômes naturels, amidon de maïs, ferments. Origine de l'amande: Espagne.

20,2%  
M.G.

8,4%  
PROTÉINES

228  
KCAL/100G

**Quescrem**  
spécialistes en fromage frais

Si vous souhaitez recevoir toutes les nouveautés culinaires de Quescrem, n'hésitez pas à télécharger nos recettes sur l'application Cocina con Quescrem.

Découvrez la gamme complète des produits Quescrem sur [www.quescrem.es](http://www.quescrem.es)