

Quescrem 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
étaler

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