Cream cheese 1kg

Découvrez notre fromage à la crème !
Parfait pour accompagner vos créations salées et sucrées.

COOPÉRATIVE ALSACE LAIT
GOURMET DE TRADITION
PROFESSIONNEL

Caractéristiques



FACILE À TARTINER | SNACKING | PÂTISSERIE



Avantages

- Fabriqué à partir de **lait de pâturage** de vaches qui passent au moins 120 jours par an et un minimum de 6 heures par jour dans les pâturages
- Recette riche en crème (82% dans le produit fini) assure une **excellente tartinabilité**
- Ne s'humidifie pas et **ne dessèche pas au froid**
- S'incorpore facilement en mélange

Champs d'application

- **Pâtisserie :** idéal pour la réalisation de cheesecakes
- **Snacking :** pour sandwichs, toasts
- **Sauce froide** d'accompagnement
- **Utilisation en verrine**

Liste d'ingrédients

- **Crème** et **lait** pasteurisés : 96%, amidon, sel : 0,8%, conservateur : sorbate de potassium, ferments **lactiques**.

Données techniques

VISUEL PRODUIT	
DÉSIGNATION	Cream cheese **seau 1kg**
CODE PRODUIT	13 0535 06
PCB	6