Crème fraiche d'Alsace Label Rouge 33% MG

Elle est parfaite pour sublimer vos création, qu'elles soient sucrées ou salées, grâce à sa blancheur inégalée.

Caractéristiques





Avantages

- Lait collecté en **Alsace** et transformé **rapidement** (- de 72h)
- La crème est fabriquée à partir de **laits sélectionnés**
- **Bon rendement** en foisonnement (2.6)
- **Riche en tensio-actifs** : fort utile pour la ganache et facilite le mélange crème/chocolat
- **100% naturelle**

Champs d'application

- Peut être utilisée dans de nom-breuses applications, **en pâtisserie ou en cuisine**
- Particulièrement adaptée **en crème montée et chantilly, en ganache ou en décoration à base de crème**

Liste d'ingrédients

- **Crème** fraîche pasteurisée à 33% de matière grasse

Données techniques

VISUEL PRODUIT		
DÉSIGNATION	Crème fraîche liquide Label Rouge 33% MG **bouteille 1L**	Crème fraîche liquide Label Rouge 33% MG **seau 5L**
CODE PRODUIT	13 0302 06	13 0342 01
PCB	6	1