Fromage blanc lisse 0% - 2,8% - 7,8% MG

Parfaits pour vos préparations sucrées ou salées, ils s'adapteront à tous vos besoins.

Caractéristiques





Avantages

- Texture **ferme**
- Le **moins** de remontée de lactosérum
- Produit **légèrement crémeux**
- Facile à manier **à la poche**
- Adapté au **montage en verrine**
- **Bonne tenue** garantie
- **Bon produit** d'accompagnement

Champs d'application

- Idéal comme **ingrédient** pour la restauration
- Idéal en version **nature, sucrée ou salée**
- Convient à tous les usages : **en dessert, mais aussi en sauce, application traiteur en verrines, appareil pour quiches et tartes au fromage blanc**

Liste d'ingrédients

- **Fromage blanc 0% MG : lait** pasteurisé, ferments **lactiques**
- **Fromage blanc 2,8% MG : lait** pasteurisé, **crème** pasteurisée, ferments **lactiques**
- **Fromage blanc 7,8% MG : lait** pasteurisé, **crème** fraîche pasteurisée 25%, ferments **lactiques**

Données techniques au verso.

Fromage blanc lisse 0% - 2,8% - 7,8% MG

Parfaits pour vos préparations sucrées ou salées, ils s'adapteront à tous vos besoins.

COOPÉRATIVE ALSACE LAIT
GOURMET DE TRADITION
PROFESSIONNEL

Données techniques

VISUEL PRODUIT	DÉSIGNATION	CODE PRODUIT	PCB
	Fromage blanc 0% MG **seau 5kg**	13 0506 01	1
	Fromage blanc 2,8% MG **seau 5kg**	13 0505 01	1
	Fromage blanc 7,8% MG **seau 5kg**	13 0523 01	1