

FOCUS

BASE VEG CH, CH HM, SPREAD



Analogues de pâtes durs, pâtes molles et tartinables



Base Veg CH (CH pour Cheese)

Applications analogues : pâtes tranchables types râpés ou petits cubes pour agrémenter vos salades

Goût : équilibré, doux, aromatique

Texture : souple et onctueuse



Base Veg CH HM (HM pour High Melting)

Applications analogues : idéale pour la cuisson et agrémenter une pizza ou un burger VEGAN

Goût : équilibré, doux, aromatique

Texture : fondante et coulante



Base Veg SPREAD

Applications analogues : tartinables

Goût : équilibré, doux, aromatique

Texture : aérée, fondante et facile à étaler



Développez de nouvelles recettes et personnalisez le goût, la forme et le parfum de vos analogues.

COMPOSITION GENERALE

Mix végétal d'amidons, d'épaississants, de texturants, de colorants et d'arômes naturels

A SAVOIR

Stabilisent différents types de corps gras : huile de tournesol et huile de coco notamment

SANS ALLERGENES

