

Nous partageons
votre passion


margo



Vani-Pur

La poudre pour crème à froid, facile à déclarer

Vani-Pur, la poudre pour crème à froid avec des ingrédients de choix, montre que cela va aussi sans. Composé d'ingrédients purs, affiné avec un arôme naturel, le produit s'inscrit dans la tendance du naturel.

La crème est polyvalente, car elle présente une stabilité optimale à la congélation et à la cuisson.

Caractéristiques de qualité

- sans palme
- sans colorants
- sans émulsifiants
- sans stabilisateurs, gélifiants ni épaississants
- avec arôme naturel
- stable à la cuisson, la coupe et la congélation
- très simple et pratique à travailler
- peut être retravaillée directement

Recette de base

Vani-Pur	400-450 g
Eau	1000 g

Poids total env. 1400 g

Mélangez avec l'agitateur-batteur pendant env. 1 minute, puis lissez pendant environ 3 minutes à vitesse moyenne. La crème est prête à être retravaillée après quelques minutes.



Ingrédients

Sucre; Amidon modifié; POUDRE DE LAIT ENTIER; POUDRE DE LACTOSÉRUM; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; BLANC D'ŒUF DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR EN POUDRE; Extrait de carotte; Arôme naturel.

Peut contenir des traces de: GLUTEN, FRUITS À COQUE.

N° d'article Margo:
8212

N° d'article Pistor:
18803

Produit
Vani-Pur

Contenu
25 kg