



VALLESE, UNGESÜSST

DIE UNGESÜSSTE SCHLAG- UND SAUCENCRÈME FÜR DIE KALTE UND WARME ANWENDUNG

Die ungesüsste, pflanzliche Schlag- und Saucencreme kann perfekt in der professionellen Bäckerei und Küche eingesetzt werden. Das Neutrale, die Frische, der delikate Geschmack und die Flexibilität in allen Anwendungen machen Vallese zu einem idealen Produkt für Crème-Anwendungen. Im Vergleich zu anderen Crème-Produkten eignet sich Vallese hervorragend für warme wie auch kalte Anwendungen und hat damit beim Einsatz in der Gastronomie einen klaren Vorteil.

Produktvorteile

- Feiner, kurzer Schmelz
- Rahmiger Geschmack
- Vielseitig einsetzbar
- Stand-, schnitt-, und gefrierstabil



Bezeichnung:	Pistor Art.-Nr.:	Margo Art.-Nr.:	Inhalt:
Vallese, ungesüsst	18212	1420	6 x 1 l

Zutaten: Wasser; Pflanzliches Fett: Palmkernfett, ganz gehärtet; BUTTERMILCHPULVER; Emulgator: Sonnenblumenlecithine, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Stabilisator: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl.