

21475 Crème liaison et foisonnement 31% 1L

Marque	Solo Professional	
Article en stock	Stock	
Température	Marchandise - frais	
Hiérarchie web	Gamme	Produits laitiers et oeufs
	Famille	Crème
	Sous-Famille	Culinaire



INFORMATIONS GÉNÉRALES






Poids (Net/Net égoutté/Brut)	1.01 Kg / - / 1.039 Kg
Conditionnement	Pièce
Code EAD	8719200067714
Code EAC	8719200067622
Pays d'origine	Allemagne
Conditions de stockage	Local réfrigéré de 0° à +4°
Dimension (H x L x p)	17.1 x 6.3 x 9.4 cm

INGRÉDIENTS

BABEURRE (68%), huiles végétales (30%) (palme totalement hydrogénée, coco, palme), amidon modifié de maïs, émulsifiants (E473, E471, E322 (SOJA)), BABEURRE en poudre (0,3%), épaississants (E412, E410), couleur (E160a)

CERTIFICATIONS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

ALLERGÈNES

	GLUTEN	LAIT	FRUITS DE MER	CRUSTACÉS	LUPIN	SOJA	CACAHUÈTE	CÉLÉRI	NOIX	MOUTARDE	OEUF	SULPHITES	SÉSAME	POISSON
CONTIENT														
PEUT CONTENIR														
NE CONTIENT PAS														
NON MENTIONNÉ														

Informations complémentaires

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 ml. Non préparé

kJ	_____	1258.00 KJ
Kcal	_____	302.00 Kcal
Lipides	_____	31.00 g
Acides gras saturés	_____	28.00 g
Glucides	_____	4.30 g
Sucres	_____	3.50 g
Protéines	_____	2.40 g
Sel	_____	0.10 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNE SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

CONSEILS D'UTILISATION

Peut être ajouté immédiatement dans des préparations chaudes et être amené à ébullition. Battez fermement pour plus de volume. Du sucre ou des fruits peuvent être incorporés en même temps.

DESCRIPTION PRODUIT

Solo Liaison Et Foisonnement 31 % de matières grasses est un substitut de crème hybride à base de babeurre et d'huiles végétales, contenant 31 % de matières grasses. Cette alternative à la crème (fouettée) se lie rapidement et, une fois fouettée, triple son volume. Le substitut de crème est idéal comme base ou ingrédient pour les soupes, les sauces, les desserts ou comme crème fouettée. Solo Liaison Et Foisonnement reste stable à haute température, tout comme lors d'une préparation au bain-marie (sans formation de pellicule). Le résultat est également stable dans les plats contenant des acides ou de l'alcool. Cette alternative à la crème fouettée peut être utilisée comme crème non sucrée, mais il est facile d'ajouter du sucre pendant le fouettage. Elle se conserve jusqu'à 4 heures après avoir été fouettée, ce qui la rend idéale pour les buffets et les desserts tels que la panna cotta, la crème brûlée et la mousse au chocolat. Solo 31 % de matières grasses est sans gluten, convient à un régime végétarien et est certifié casher et halal. Le produit est conditionné dans un emballage pratique d'un litre et a un impact climatique moindre que la crème laitière. Conserver au frais (entre 2 et 7 °C). Ne pas congeler. Une fois ouvert, le substitut de crème se conserve jusqu'à 3 jours.

CONDITIONS DE STOCKAGE

Frais

INSTRUCTIONS PRÉPARATION ET PRÉSENTATION



Date de modification : 03-10-2025

Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties. Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données. La majorité de nos données sont fournies via My Product Manager, propriété de GS1. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans My Product Manager par le fabricant sont considérées comme 'Ne contient pas' afin d'apporter plus de clarté dans les recherches par allergène. Le fabricant est responsable de l'indication des allergènes présents ou potentiellement présents dans ses produits dans My Product Manager.