

SUBLIMER VOS CRÉATIONS

avec la gamme Helior



Une gamme de crèmes 100% françaises qui s'adapte à tous vos besoins.

CRÈME LÉGÈRE LIQUIDE UHT 18% MG

↳ la crème cuisson et liaison

Caractéristiques techniques :

- Liaison nappante et homogène
- Bonne tenue à chaud (notamment en quiches et gratins)
- Ne tranche pas : très bonne résistance à l'ajout d'acide ou d'alcool, à froid comme à chaud
- Bonne stabilité au déglacage
- Texture lisse et onctueuse
- Réduit rapidement avec un très bon rendement



Étude réalisée par :  CENTRE CULINAIRE CONSEIL

Ingrédients : Crème légère (origine France), amidon modifié, stabilisants : farine de graine de caroube, pectine, carraghénanes.

DDM : 150 jours

Format : brique slim 1L

EAN : 3248340058832

Informations nutritionnelles :

	POUR 100 ML
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	191 kcal / 790 kJ
MATIÈRES GRASSES	18 g
dont acides gras saturés	12 g
GLUCIDES	4,7 g
dont sucres	3,9 g
PROTÉINES	2,6 g
SEL	0,1 g

Conseils de conservation : Après ouverture, à conserver au réfrigérateur entre 0°C et +6°C et à consommer dans les 5 jours | Ne pas congeler.