

FLORA
PROFESSIONAL

**CONVIENT À
TOUT LE MONDE.**



**FLORA
CREAM
15% 1L**

Code 69959

**FLORA
CREAM
31% 1L**

Code 69960



- Sans allergènes à déclarer, pour servir tout le monde !
- Flora Professional 15%: une base parfaite pour tous vos plats "crémeux"
- Flora Professional 31%: idéale pour la cuisson et la pâtisserie (stable 4h une fois fouettée)
- Stable à haute température et au bain-marie



2.5x WHIPPED
VOLUME*



4 HOURS
WHIPPED STABLE*



ACID AND
ALCOHOL STABLE



QUICK
THICKENING



HEAT
STABLE



BAIN MARIE
STABLE

* Valable uniquement pour Flora Professional 31%

Économies de carbone
grâce à nos produits
par rapport aux
alternatives laitières**

**FLORA CREAM
15%**

**FLORA CREAM
31%**

Emissions de CO₂

62% d'impact en
moins sur le climat

69% d'impact en
moins sur le climat

Occupation des terres

52% de réduction de
l'utilisation des terres

72% de réduction de
l'utilisation des terres

**Source: Sustainability claims based on the comparative life cycle assessment (LCA) of the above products vs the dairy equivalent for the USA. The LCA has been performed through an ISO compliant tool developed by Quantis in 2022, aligned with Product Environmental Footprint (PEF) methodology.

FLORA
PROFESSIONAL

**GESCHIKT
VOOR IEDEREEN**



**FLORA
CREAM
15% 1L**

**FLORA
CREAM
31% 1L**



- Geen allergenen te declareren, geschikt voor iedereen!
- Flora Professional 15%: een perfecte basis voor uw romige recepten.
- Flora Professional 31%: ideaal om te koken en in patisserie (4h stabiel wanneer opgeklopt)
- Stabiel op een hoge temperatuur en in de bain-marie.



2.5x WHIPPED
VOLUME*



4 HOURS
WHIPPED STABLE*



ACID AND
ALCOHOL STABLE



QUICK
THICKENING



HEAT
STABLE



BAIN MARIE
STABLE

* Enkel geldig voor Flora Professional 31%

Dankzij onze producten
besparen we CO₂-
uitstoot in vergelijking
met zuivelalternatieven**

**FLORA CREAM
15%**

**FLORA CREAM
31%**

CO₂-uitstoot

62% minder impact
op het klimaat

69% minder impact
op het klimaat

Landgebruik

52% reductie in
landgebruik

72% reductie in
landgebruik

**Source: Sustainability claims based on the comparative life cycle assessment (LCA) of the above products vs the dairy equivalent for the USA. The LCA has been performed through an ISO compliant tool developed by Quantis in 2022, aligned with Product Environmental Footprint (PEF) methodology.

FLORA
PROFESSIONAL

Boter smaakt heerlijk,
maar is steeds moeilijker te
gebruiken door allergieën
en speciale dieetwensen

PLANTBASED

**IK EET
ALLES**

**INTOLERANTIE
VOOR LACTOSE
& GLUTEN**

NEW FLORA PROFESSIONAL PLANT. 100% PLANTAARDIG BOTERALTERNATIEF.

Doet alles wat zuivel doet en meer:
Zuivelvrij, geen allergenen die vermeld
moeten worden en een geweldige
botersmaak.



Code 83427



ZUIVELVRIJ



**GEEN
ALLERGENEN**



**BETER
VOOR DE
PLANEET**



**100%
PLANTAARDIG**



FLORA
Food Group™

GESCHIKT VOOR IEDEREEN.

www.floraprofessional.com



BOTER IS NIET GESCHIKT VOOR:

Plantbased

Zuivelvrij

Lactose-intolerant

Mensen met allergieën

Geen speciale dieetwensen



FLORA PLANT IS GESCHIKT VOOR IEDEREEN:

Plantbased

Zuivelvrij

Lactose-intolerant

Mensen met allergieën

Geen speciale dieetwensen



VOORDELEN:

- Zonder allergenen, geschikt voor iedereen!
- Ideaal om te bakken, braden, smeren en voor patisserie
- Beter voor de planeet: 75% minder klimaatimpact dan zuivelboter
- Goede botersmaak en een stevige en romige textuur

* Meer informatie vindt u op www.floraprofessional.com

NEW FLORA PROFESSIONAL PLANT.

- **100% plantaardig:**
zuivel-, lactose- en glutenvrij en geen allergenen die vermeld moeten worden
- **Heerlijke botersmaak:**
zelfs na bewerking en/of opwarmen



PRODUCTEIGENSCHAPPEN

Eenheid	4 x 2.5 kg
Houdbaarheid	42 dagen
Bewaring	Gekoeld bewaren (2-8 °C)
Variant	Ongezouten
Toepassing in keuken	Te gebruiken zoals boter: Koken • Bakken Braden • Smeren



ZUIVELVRIJ



BETER
VOOR DE
PLANEET



GEEN
ALLERGENEN



100%
PLANTAARDIG

