



UNE ONCTUOSITÉ INFAILLIBLE



Rama Creamy Delight
Nature 1,5kg

Code 69589



Rama Creamy Delight
Fines Herbes 1,5kg

Code 69590



Gluten free



Eggs free



Nuts free



Soy free



Vegetarian

- À base d'huiles végétales et de babeurre
- Convient aux préparations chaudes et froides
- Conserve sa texture jusqu'à 45 minutes à 70°C (ne s'évapore pas)
- Plus facile à tartiner qu'un fromage laitier



- Plusieurs goûts disponibles : Nature & Fines herbes
- Prix avantageux
- 14 jours de conservation après ouverture



UTILISATION : sandwiches, wraps, bagels, paninis ou dans les pâtes et soupes



EEN ONVERSLAANBARE ROMIGHEID



Rama Creamy Delight
Nature 1,5kg



Rama Creamy Delight
Fines Herbes 1,5kg



Gluten free



Eggs free



Nuts free



Soy free



Vegetarian

- Op basis van plantaardige oliën en karnemelk
- Geschikt voor warme en koude bereidingen
- Behoud zijn temperatuur tot 45 min op 70°C (verdampt niet)
- Makkelijker te smeren dan een zuivelkaas



- Verschillende smaken beschikbaar: Natuur & Fijne kruiden
- Voordelige prijs
- 14 dagen houdbaar na opening



GEBRUIK: broodjes, wraps, bagels, panini's
of in pasta of soepen



Code 83422

AVANTAGES

- Crème fouettée sucrée, prête à l'emploi
- Contient 28% de matières grasses végétales au lieu de matières grasses laitières, une bonne alternative à la vraie crème fouettée
- Goût riche et crémeux
- Reste ferme beaucoup plus longtemps que d'autres crèmes fouettées
- Bouchon professionnel pour une finition parfaite

APPLICATIONS

- Adapté aux applications froides et chaudes (stabilité durable, performances optimales)
- Froid: bien adapté à la crème glacée, les gâteaux et d'autres desserts froids
- Chaud: parfait comme topping sur les cafés, les chocolats chauds, les desserts chauds comme le moelleux, le gâteau chaud, etc



**PARFAIT POUR AJOUTER UNE SAVEUR RICHE ET CRÉMEUSE
À VOTRE DESSERT OU CAFÉ**



VOORDELEN

- Kant-en-klare, gezoete slagroom
- Bevat 28% plantaardig vet in plaats van zuivelvet, een goed alternatief voor echte slagroom
- Rijke en romige smaak
- Blijft veel langer stevig dan andere types slagroom
- Professionele dop voor een perfecte afwerking

TOEPASSINGEN

- Geschikt voor zowel koude als warme toepassingen (langdurige stabiliteit, optimale prestaties)
- Koude toepassingen: zeer geschikt bij ijs, taarten, andere koude desserts
- Warme toepassingen: zeer geschikt als topping op koffie, chocolademelk, warme desserts zoals moelleux, warme cake, etc



**PERFECT OM EEN RIJKE EN ROMIGE SMAAK TOE TE VOEGEN
AAN UW DESSERT OF KOFFIE**