



**EL NUEVO**  
Cremoso Vegano de Almendras  
fermentado como un queso

¡HOLA!  
Almendras  
de España

35%  
ALMENDRAS



NO,  
NO Aceite  
de Coco



NO  
conservantes



\*Tapa y berrina origen  
100% reciclado químico

FUENTE de  
Proteínas



Bajo  
contenido  
en azúcares



# Quescrem **ANIMAL FREE** GREENSTIER

## EL CREMOSO VEGANO DE ALMENDRAS FERMENTADO COMO UN QUESO

- > 100% Almendras españolas
- > Sin conservantes ni colorantes
- > Cremoso, sabor suave y natural
- > Sustituto vegetal del queso crema



Muy fácil  
de manejar



Permite el uso  
como sustituto  
del huevo  
en bizcochos



Apto para  
elaboraciones  
vegas



Sin grasas  
añadidas.  
Sin coco ni palma



Composición  
22% M.G.  
9,2% PROT





# CREMOSO VEGANO FERMENTADO

Aplicaciones



Suave sabor a almendras



Fácil de manejar

## Snacking

Es ideal para combinar con cualquier tipo de ingrediente, debido a su suave sabor a almendras y a su textura muy fácil de manejar.



Equilibrio M.G./Proteína



Bases para Helado

## Helados

Su equilibrio entre proteína y grasa lo hace un candidato ideal para formular bases de helado añadiendo pocos ingredientes.



Ideal para tartas



Sustitutivo del huevo

## Tartas

Permite elaboración de tartas veganas, dulces y saladas. Permite ser un sustituto natural del huevo.



Ideal para mousses





Sabor ácido por fermentado

## Mousses

Su sabor ácido proveniente de la fermentación lo hace un candidato ideal para la elaboraciones con queso crema.



### Formatos

		
	150 g	500 g
UD/CAJA	6	6
CAJAS/PALLET	432	120

### Ingredients

Agua, almendra ligeramente tostada (35%), sal, fibra cítrica, aromas naturales, almidón de maíz, fermentos. Origen de la almendra: España.

22%  
M.G.

9,2%  
PROTEÍNAS

231  
KCAL/100G

Si quieres mantenerte informado de todas las novedades culinarias de Quescrem puedes descargar nuestras recetas en la App Cocina con Quescrem.

Descubre la gama completa de productos Quescrem en [www.quescrem.es](http://www.quescrem.es)

**Quescrem**  
especialistas en queso-crema