

Quescrem GREENSTER

EL CREMOSO VEGANO DE ALMENDRAS. FERMENTADO COMO UN QUESO.

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



Sin grasas
añadidas.
Sin coco ni palma



Composición
22% MG
9,2% PROT



Muy fácil
de manejar



Alto valor
nutricional



Apto para
elaboraciones
veganas





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

Ingrediente ideal para elaborar helados veganos aportando una característica acidez.



Ideal para tartas



Sustitutivo del huevo

Tartas

Permite elaboración de tartas veganas, dulces y saladas.



Ideal para mousses



Acidez ligera

Mousses

Su sabor ácido proveniente de la fermentación lo hace un candidato ideal para la elaboración de mousses.



Formatos



150 g 500 g



UD/CAJA	6	6
CAJAS/PALLET	432	170

Ingredientes

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

Quescrem
especialistas en queso-crema