

# Natural Whip

Veganistisch alternatief voor eiwit.



4-80gr/l



3-21°C

## Verwerking

- Dient opgeklopt te worden (best mechanisch)
- koud oplosbaar en verwerkbaar

## Toepassingen

- Vegan vervanger van eiwit.

## Voordelen

- Alcohol- en zuurresistant
- Suikervrij
- Vegan alternatief voor eiwit
- Stabieler dan aquafaba
- Weinig invloed op smaak
- Ideaal voor bargebruik

Meer info &  
serveertips :

