



Inulines Blend

Mélange de différentes fibres. Donne une bouche riche et crémeuse sans utilisation de crème ou huile. Idéal pour la cuisine végétalienne, la gastronomie et la pâtisserie. Le mélange doit être dissout dans un liquide, pas dans une graisse.



30-100gr/l



3-21°C

Mode d'emploi

- Mixer obligatoire
- Soluble à froid et à chaud
- Consommation maximum 30gr/jour
- D'abord dissoudre dans un liquide, pas dans une graisse

Plus d' info & conseils :

Applications

- Crèmeux
- Mousses
- Glaces
- Crèmes



Avantages

- Idéal pour les applications végétaliennes
- Réduction de graisses dans vos préparations
- Apporte une bouche onctueuse à vos recettes
- Remplace partiellement/totalement beurre et crème
- Résistant à l'alcool et à l'acidité