



Natural Whip

Alternative végétalienne aux protéines
A base de fibres et protéines de pois.



4-80gr/l



3-21°C

Mode d'emploi

- Doit être fouetté (de préférence mécaniquement)
- soluble à froid

Applications

- Substitut végétalien de blanc d'oeufs.
- Substitut pour aquafaba (p.e. en cocktails)

Avantages

- Résistant à l'alcool et acidité
- Sans sucre
- Alternative végétalienne au blanc d'oeufs
- Plus stabil que aquafaba
- Peu d'influence sur le goût
- Produit idéal pour utilisation au bar

Plus d' info & conseils

