



UNE NOUVELLE DIMENSION POUR VOS CRÉATIONS

Facile et rapide à utiliser

Hautes performances
et pouvoir sculptant



Ingrédients soigneusement
sélectionnés

Succès garanti pour le Chef

SCULPTURE

Spécialité prête à foisonner 1L – 30,2% M.G.

FACILE ET RAPIDE À UTILISER

Une spécialité prête à foisonner qui vous permettra de :

- ⊗ Laisser s'exprimer votre créativité sans contrainte
- ⊗ Signer vos pâtisseries par des décors finement ciselés

DES INGRÉDIENTS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS

- ⊗ 69% de babeurre fabriqué par barattage de la crème
- ⊗ 30% d'huiles végétales qui contribuent à la production d'huiles durables, offrant : une grande stabilité, une excellente tenue, un taux de foisonnement élevé



HAUTES PERFORMANCES ET POUVOIR SCULPTANT

- ⊗ Taux de foisonnement remarquable : un rendement élevé (taux de foisonnement supérieur à 3,4 L*)
- ⊗ Pouvoir sculptant : des décors finement ciselés
- ⊗ Tenue exceptionnelle : très bonne tenue après 48h à +4 °C et après 5h à température ambiante**
- ⊗ Goût frais et léger : exhausteur de saveurs
- ⊗ Incorporation facile : des textures lisses et aériennes
- ⊗ Couleur blanche : des décors frais et élégants

* Pour 1L de spécialité à foisonner Sculpture mis en œuvre, obtention en moyenne d'un taux de foisonnement supérieur à 3,4 L. Tests effectués en interne.

** Tests effectués en interne.

INFORMATIONS PRODUIT

SPÉCIALITÉ À FOISONNER À BASE DE BABEURRE
ET D'HUILES VÉGÉTALES STÉRILISÉE UHT

INGRÉDIENTS Babeurre (69%) (LAIT), huiles végétales (30%) (palmiste, palmiste totalement hydrogénée, palme), émulsifiants : E433, E435, E471, E472b, stabilisants : carraghénanes, E460, E466.

TAUX DE MATIÈRE GRASSE 30,2%

CONSERVATION À conserver entre +2°C et +6°C.
NE PAS CONGELER.
Une fois ouverte, cette brique doit être conservée au froid et consommée sous 24h.

CONDITIONNEMENT Carton de 6 L
Contenant 6 briques de 1 L

ALLERGÈNES Babeurre (protéine de lait et de lactose)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G

ÉNERGIE 293 kcal (1206 kJ)

MATIÈRES GRASSES 30,2 g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS 24,8 g

GLUCIDES 2,9 g
DONT SUCRES 2,9 g

PROTÉINES 2,3 g

SEL 0,11 g