



0309474898

## Crème liquide végétale et sucrée Chanty Déco - 1 L

Crème liquide végétale et sucrée Chanty Déco : l'allié idéal de vos créations pâtisseries.

**Cerf Dellier**



Parfaite pour les ganaches, garnitures foisonnées, décors, mousses et glaces, cette crème 100% végétale offre de nombreux avantages :

- **Saveur gourmande et onctueuse** : La crème Chanty Déco développe une saveur neutre et sucrée qui s'adapte à toutes vos envies culinaires.
- **Texture légère et aérienne** : Fouettée en quelques secondes, elle prend un volume impressionnant jusqu'à 3 fois son volume initial ! Vous obtenez ainsi une crème chantilly légère et aérienne, parfaite pour garnir vos gâteaux et cupcakes.
- **Tenue irréprochable** : Contrairement à la crème fraîche classique, la crème Chanty Déco conserve sa tenue ferme et aérienne pendant plusieurs heures, même à température ambiante. Vos créations garderont leur fraîcheur et leur beauté plus longtemps.
- **Facilité d'utilisation** : Conditionnée en brique UHT, la crème Chanty Déco se conserve à température ambiante avant ouverture. Une fois ouverte, elle se conserve au réfrigérateur pendant 4 jours. Pratique, elle est toujours prête à l'emploi !
- **Solution vegan et durable** : 100% végétale, la crème Chanty Déco est parfaite pour les régimes végétaliens et végétariens. Elle vous permet également de réduire votre empreinte carbone en optant pour une alternative plus durable à la crème fraîche traditionnelle.

**Ingrédients Préparation végétale sucrée UHT** : Eau - matière grasse végétale hydrogénée (palmiste 26 %) – sucre (11%) – protéines de LAIT – stabilisateur : sirop de sorbitol (E420ii), hydroxypropyl cellulose (E 463) – émulsifiants : mono and diacetyl tartratic acid esters of mono and diglycerides of fatty acids (E472e), lécithine de SOJA (E322), ester lactiques de mono-et diglycérides d'acides gras (E472b) – sel – arômes – colorant : bêta-carotène (E160a).

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

|            |     |
|------------|-----|
| Contenance | 1 l |
|------------|-----|