



FOCUS

BASE VEG CH, CH HM, SPREAD



Analogues de pâtes durs, pâtes molles et tartinables



BASE VEG CH (CH pour CHeese)
BASE VEG CH PLUS (version allergen free)

Applications analogues : pâtes tranchables types râpés ou petits cubes pour agrémenter vos salades

Goût : équilibré, doux, aromatique

Texture : souple et onctueuse



BASE VEG CH HM (HM pour High Melting)

Applications analogues : idéale pour la cuisson et agrémenter une pizza ou un burger VEGAN

Goût : équilibré, doux, aromatique

Texture : fondante et coulante, gratiné



BASE VEG SPREAD
BASE VEG SPREAD CL (Clean Label)

Applications analogues : tartinables

Goût : équilibré, doux, aromatique

Texture : aérée, fondante et facile à étaler



DÉVELOPPEZ
DE NOUVELLES
RECETTES ET
PERSONNALISEZ
LE GOÛT, LA
FORME ET LE
PARFUM DE VOS
ANALOGUES.



COMPOSITION GENERALE

Mix végétal d'amidons,
d'épaississants, de
texturants, de colorants
et d'arômes naturels

A SAVOIR

Stabilisent différents types
de corps gras : huile de
tournesol et huile de coco
notamment

