

PREPARADO PARA CREME

PREPARAÇÃO INSTANTÂNEA ADICIONAR APENAS ÁGUA

CREME PASTELARIA VEGAN



1
Abrir a embalagem e deitar o preparado numa taça.



2
Juntar ao preparado 500 ml de água fria.



3
Misturar com a batedeira até obter um creme homogéneo. 2 min.



4
Utilizar o creme na preparação de bolos, tartes e sobremesas.

EN | Preparation: Open the package and pour the mix into a bowl. Add 500 ml of cold water. Beat the mixture with a hand mixer until it is creamy. Use the cream to prepare cakes, pies and desserts. No cooking required.

FR | Préparation: Ouvrez l'emballage et versez le mélange dans un bol. Ajouter 500 ml d'eau froide. Battre le mélange avec un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Utilisez la crème pour préparer des gâteaux, tartes et desserts. Aucune cuisson requise.

Dicas de utilização

- Recheiar éclairs, profiteroles, bolas de berlim e pastéis.
- Preparar coberturas de bolos, queques, panquecas e waffles.
- Utilizar na preparação de sobremesas, tartes e pudins.



Embalagem 100% reciclável

Sem Leite • Sem Ovo
adicionados

PREPARADO PARA CREME

CREME PASTELARIA VEGAN

PT | Preparado em pó para creme vegan com sabor a baunilha

Ingredientes: Açúcar; amido modificado; óleo vegetal de coco; maltodextrinas; amido de TRIGO; xarope de glucose desidratado; gelificantes: acetato de cálcio, difosfato tetrossódico; sal; género alimentício corante (concentrado de cenoura, concentrado de açafrão); proteína de ervilha; aroma de baunilha (2%); aroma natural de caramelo.

Para alérgenos ver ingredientes realçados. Pode conter vestígios de leite, soja, sésamo e frutos de casca rija.

EN | Vanilla flavoured vegan cream powder mix

Ingredientes: Sugar; modified starch; coconut vegetable oil; maltodextrins; WHEAT starch; dried glucose syrup; gelling agents: calcium acetate, tetrasodium diphosphate; salt; colouring food concentrate (carrot, safflower); pea protein; vanilla flavouring (2%); caramel natural flavouring.

For allergens see highlighted ingredients. May contain traces of milk, soy, sesame and nuts.

FR | Préparation en poudre pour crème végan saveur vanille

Ingédients: Sucre; amidon modifié; huile végétale de coco; maltodextrines; amidon de BLÉ; sirop de glucose déshydraté; gélifiant: acétate de calcium, diphosphate tétrassodique; sel; dérivé alimentaire colorant (concentré de carotte, concentré de safran); protéine de pois; arôme vanille (2%); arôme naturel de caramel.

Pour allergènes voir ingrédients soulignés. Peut contenir des traces de lait, soja, sésame et fruits à coque.

PREPARAÇÃO
INSTANTÂNEA

PREPARADO PARA CREME



CREME PASTELARIA VEGAN INSTANTÂNEO PREPARAÇÃO 3 MINUTOS

sugestão de apresentação / serving suggestion / suggestion de présentation

110 g
Contém 1 saqueta de preparado



Sem Leite • Sem Ovo
adicionados

PREPARADO PARA CREME

CREME PASTELARIA VEGAN

PT | Preparado em pó para creme vegan com sabor a baunilha

EN | Vanilla flavoured vegan cream powder mix

FR | Préparation en poudre pour crème vegan saveur vanille

Declaração Nutricional

Nutrition Declaration / Déclaration Nutritionnelle

Valores médios por Average values per Valores moyennes pour	100 g	100 g*
Energia / Energy / Énergie	1785 kJ/422 kcal	323 kJ/76 kcal
Lípidios / Fat / Matières grasses	8,2 g	1,5 g
dos quais saturados of which saturates dont acides gras saturés	7,4 g	1,3 g
Hidratos de carbono Carbohydrate / Glucides	87 g	15,7 g
dos quais açúcares of which sugars / dont sucres	50 g	9 g
Fibra / Fibre / Fibres alimentaires	0 g	0 g
Proteínas / Protein / Protéines	0,3 g	0,1 g
Sal / Salt / Sel	2,6 g	0,47 g

PT | *Produto preparado com água.

Conserver en local fresco e seco, ao abrigo da luz. Lot/Consommer de préférence avant fin de: (ver embalagem)

EN | *Product prepared with water.

Store in a cool, dry place, away from light. Lot/Best before end: (see package)

FR | *Produit préparé avec de l'eau.

A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Lot/À consommer de préférence avant fin: (voir emballage)

Quantidade líquida / Net weight / Quantité nette:

110 g

INSTANT
INSTANÉE