



# Sublime, Room met Mascarpone

Karton van 6 x 1L



Een vernieuwde gebruiksklare mengeling  
voor zoute en zoete creaties

70% Excellence Room en 30% de Mascarpone

**SMAAKVOL & TECHNISCH**  
geïnspireerd op de technieken  
van gereputeerde banketbakers

**Uitzonderlijke stand**  
op 4°C gedurende 48 uur

**Zeer bestendig**  
tegen invriezen /  
ontdooien



**Rijke en smeuïge**  
textuur

**Bindt snel en**  
**gemakkelijk** uw sauzen

**Constante kwaliteit**  
van uw recepten

Net WT 34 Fl oz  
(1 liter / 995 g)

IDEAL FOR PASTRY

43°F 5°C  
36°F 2°C  
Keep refrigerated

De Room met Mascarpone als bron van inspiratie voor uw zoute en zoete creaties



« Na het opkloppen ontstaat een smeugige, romige textuur. Ideaal voor gebak met heerlijk smakende room en langer stand. Dankzij Sublime is de constante kwaliteit van uw recepten gegarandeerd. »

Frédéric Cassel, lid van Relais Dessert

« Ik gebruik Sublime om een smeugige, zachte textuur te krijgen. »

Christophe Dufossé, sterrenchef



## Sublime, Room met Mascarpone

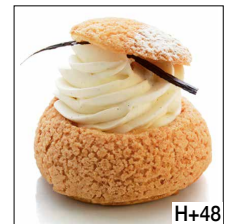


### 1 Een praktisch en gebruiksklaar product in dienst van uw creativiteit

- Vloeibaar en constante kwaliteit
- Makkelijk te verwerken
- Snelle binding
- Tijdwinst en rationalisatie

### 2 Gegarandeerd perfecte stand

Gedurende 48 uur op 4°C



### 3 Ideaal voor overheerlijke creaties

- Zachte en gulle smaak
- Rijke, stevige en smeugige textuur

Ontdek onze recepten op [www.elle-et-vire.com/be/nl/pro](http://www.elle-et-vire.com/be/nl/pro)



@elleetvirepro\_be #elleetvirepro\_be

  
**PROFESSIONNEL**