

GAMME CRÈMES



Un ingrédient incontournable

Les crèmes Grand Fermage s'adaptent parfaitement aux usages **à chaud** (sauces, gratins, pizzas, appareils, finition,...) comme **à froid** (mouselines, farces,...).

GAMME CRÈMES FRAÎCHES & UHT



Crème Fraîche épaisse légère 15% MG

Code 5 L : 30481000
Code 1 L : 30461006

- Tenue parfaite à la cuisson.
- Excellente répartition en base blanche.
- Idéale en sauce froide, la crème résiste aux acides et alcools.

Colis de 1 seau de 5 L
Colis de 6 seaux de 1 L
DDM : 23 jours



Crème Fraîche épaisse 30% MG

Code 5 L : 30490000
Code 1 L : 30470006
Code 50 cl : 30450012
Code 20 cl : 30440012

- Bon goût de crème acidulée.
- Texture épaisse et lisse.
- Grand pouvoir nappant.
- Idéale pour les préparations onctueuses.

Colis de 1 seau de 5L / Colis de 6 seaux de 1L
Colis de 12 pots de 50cl
Colis de 12 pots de 20cl
DDM : 23 jours



Crème Fraîche épaisse 30% MG BIO 5 L



Code : 30740000

- Épaisse et onctueuse, la crème fraîche BIO est idéale en version salée comme sucrée.

Colis de 1 seau de 5 L
DDM : 15 jours



Crème UHT « Spéciale Cuisson et Liaison » 18% MG 1 L

Code : 31150006

- Faible taux de matière grasse.
- Adaptée à toutes les recettes, elle apporte légèreté, onctuosité et gourmandise.

Colis de 6 briques de 1 L
DDM : 80 jours



Crème UHT 35% MG 1 L

Code : 39160006

- Texture onctueuse et liquide.
- Aspect homogène et blanc crème.
- Excellente tenue en foisonnement.

Colis de 6 briques de 1 L
DDM : 80 jours



Crème UHT 30% MG 3 x 20 cl

Code : 31110008

- Texture onctueuse et liquide.
- Aspect homogène.
- Excellente tenue en foisonnement.

Colis de 8 lots de 3 briques de 20cl
DDM : 80 jours