

CEAMLACTA®
Carragenina


vegano



— Lácteos —
**FLAN
VEGANO
DE VAINILLA**

CEAMLACTA®
para postres
veganos



Carragenina

Los productos de la gama **Ceamlacta** ofrecen alternativas veganas de postres tradicionales como el flan de vainilla.

Ceamlacta 2424

&

Ceamlacta 91-183



CEAMSA

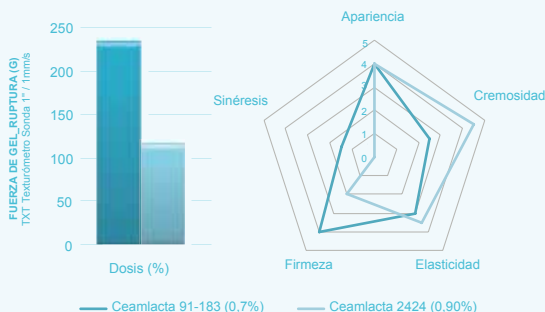
The power of texture.

VENTAJAS



- Misma textura que la de las recetas tradicionales.
- Diferentes opciones de textura: Firme, quebradiza o cremosa.
- Soluciones válidas para una amplia gama de proteínas vegetales.

FLAN VEGANO DE VAINILLA - AVENA



RECETAS BÁSICAS FLAN VEGANO DE VAINILLA

RECETA DE AVENA

INGREDIENTES	%
Bebida de Avena	82.2
Azúcar	12.0
Almidón nativo	2.2
Ceamlacta	0.7 - 0.9
Agua	hasta 100

VALORES NUTRICIONALES	%
Proteínas	1.17
Grasa	0.67

RECETA DE ALMENDRA

INGREDIENTES	%
Bebida de Almendra	83.3
Azúcar	12.0
Almidón nativo	2.2
Ceamlacta	0.7 - 0.9
Agua	hasta 100

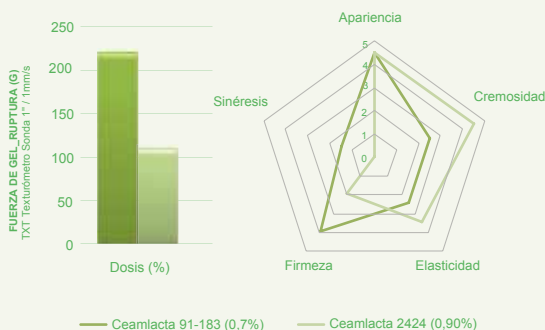
VALORES NUTRICIONALES	%
Proteínas	0.67
Grasa	1.75

RECETA DE COCO

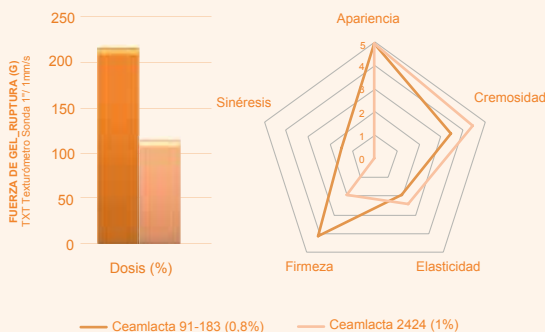
INGREDIENTES	%
Bebida de Coco	84.0
Azúcar	12.0
Almidón nativo	2.2
Ceamlacta	0.8 - 1
Agua	hasta 100

VALORES NUTRICIONALES	%
Proteínas	0.08
Grasa	2.27

FLAN VEGANO DE VAINILLA - ALMENDRA



FLAN VEGANO DE VAINILLA - COCO



CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL nº2104 - 2109 - 2110 Flan Vegano de Vainilla.