



*C'est ça, la*  
**crème**  
PLANT-BASED.



**beleaf**

Fabriqué en SUISSE



**beleaf**



ALTERNATIVE À LA  
CRÈME FOUETTÉE

sans huile de palme

utilisation à  
froid & à chaud



Fabriqué en SUISSE



**beleaf**



ALTERNATIVE  
À LA CRÈME

sans huile de palme

pour  
cuisiner

10% graisse



# Nouveau LE **DUO PARFAIT!** *plant-based*

Découvre l'avenir de la cuisine végétale avec nos alternatives à la crème pour cuisiner ou à la crème fouettée Emmi beleaf! Fabriquées en Suisse à partir d'avoine suisse de grande qualité, elles offrent une solution végétale optimale pour remplacer la crème traditionnelle.

## *Avantages de la* **crème fouettée** *végétale*

Grâce à sa texture riche et sa teneur en matières grasses de 25 %, notre alternative à la crème fouettée Emmi beleaf peut être fouettée pour accompagner parfaitement les desserts tels que les tartes, les gâteaux ou les mousses. Elle peut également être utilisée comme garniture savoureuse pour les boissons chaudes comme le café ou le chocolat chaud. Un autre de ses avantages est sa capacité à emprisonner de l'air, ce qui lui donne une consistance légère et aérée. Dans les desserts, tels que les tartes et les mousses, ou dans les plats savoureux, tels que les sauces et les soupes: notre alternative à la crème fouettée convient à tout.

## *Avantages de la* **crème pour cuisiner** *végétale*

L'alternative à la crème pour cuisiner Emmi beleaf possède une faible teneur en matières grasses de 10 % et a été spécialement conçue pour résister à la chaleur sans cailler. Elle est donc idéale dans les plats chauds comme les soupes, les sauces et les gratins. L'alternative à la crème pour cuisiner donne à ces plats une texture onctueuse et une saveur riche sans les alourdir. Elle peut être utilisée aussi bien dans des recettes salées que sucrées et convient parfaitement pour agrémenter les sauces et les soupes ou pour préparer un risotto crémeux.



**RECETTE**  
*plus*  
*crémeuse*



**NOUVEAU**





à conserver  
au frais

Découvre l'univers révolutionnaire de notre alternative à la crème fouettée Emmi beleaf. Elle est fabriquée en Suisse à partir **d'avoine suisse** de grande qualité.

C'est une nouvelle référence de la cuisine professionnelle: **Montée en seulement 90 secondes, elle ne peut pas être trop fouettée et reste stable pendant au moins six heures au frais.** Elle peut être congelée et s'utilise parfaitement dans l'émulsionneur Kisag ainsi que dans la machine à crème fouettée.



100 %  
avoine  
suisse

Que ce soit pour les desserts ou les plats créatifs, notre alternative à la crème fouettée est facile à dresser et convient aussi bien pour **des préparations chaudes que froides** comme la sauce mousseline ou la crème fouettée sur la soupe.

Avec sa saveur intense et sa texture irrésistible, elle **accompagne parfaitement les plats salés et sucrés** et est aussi facile à utiliser que la crème fouettée traditionnelle.

accéder à  
la vidéo



*C'est ça!*

## Fouetter et savourer!

- 1 Verser l'alternative à la crème fouettée dans le récipient souhaité.
- 2 Fouetter avec l'ustensile de cuisine de ton choix.



- 3 Fouetter pendant 60 à 90 secondes jusqu'à ce que l'alternative à la crème fouettée devienne onctueuse.
- 4 Utiliser comme d'habitude.



ne peut  
pas être  
trop fouettée

# La nouvelle crème fouettée à base végétale

Découvre les avantages de la nouvelle alternative à la crème fouettée Emmi beleaf à base de la plus pure avoine suisse. Que ce soit pour le sucré ou le salé, le froid ou le chaud: avec notre alternative à la crème fouettée, tu apportes la touche parfaite à ton plat.

## Waouh, ces caractéristiques!



peut être fouettée,  
ne peut pas être  
trop fouettée



résiste à l'acidité



chaude ou froide



sans lactose



reste stable longtemps  
(min. 6 heures)



ferme en  
90 secondes



sans huile de palme

ferme  
en 90 s

*Laisse-toi*  
**inspirer**



**Soupe  
aux petits pois  
et au basilic**

🕒 30 min.

**Toffee  
Nut**

🕒 15 min.

**Tartelettes  
aux framboises**

🕒 30 min.

**Mousse au  
chocolat**

🕒 30 min.

**Stroganoff**

🕒 25 min.

**Matcha  
Latte**

🕒 15 min.

accéder aux  
recettes





**résiste à la chaleur**

Découvre la nouvelle dimension de la cuisine avec notre alternative à la crème pour cuisiner Emmi beleaf. Fabriquée en Suisse à partir **d'avoine suisse**, elle offre une **alternative végétale et sans lactose**, qui séduit tant par sa saveur que par sa consistance.

Notre alternative à la crème pour cuisiner peut être utilisée de multiples manières et convient **parfaitement pour les plats chauds et froids**.

Que ce soit pour la préparation de sauces onctueuses, de soupes savoureuses ou de desserts gourmands, il n'y a pas meilleure alternative.

Avec une **teneur en matières grasses réduite de seulement 10%**, notre alternative à la crème pour cuisiner n'est pas seulement bonne pour la santé, elle est aussi légère et digeste. Elle se marie parfaitement avec **les préparations sucrées et salées**.

 **100% avoine suisse**



### *C'est ça* **Possibilités d'utilisation**

**1** sauces et soupes



**2** pâtisseries



**3** desserts



**4** boissons



### *Waouh, ces* **caractéristiques !**



stable à la chaleur



résiste à l'acidité



sans sucre ajouté



sans lactose



chaude ou froide



sucrée ou salé



sans huile de palme

# *L'alternative à la* **crème pour cuisiner** *améliorée*

Découvre les multiples possibilités d'utilisation de l'alternative à la crème pour cuisiner Emmi beleaf à base de la plus pure avoine suisse. Sa résistance à la chaleur et à l'acidité en fait l'ingrédient parfait pour agrémenter les plats chauds.





## Soupe de carottes

🕒 30 min.

## Crêpe garnie de champignons à la crème

🕒 30 min.



*Laisse-toi inspirer*

accéder aux recettes



## Émincé à la zurichoise

🕒 45 min.



**résiste à la  
chaleur**



**ferme  
en 90 s**

