

Poznaj ofertę VIOLIFE PROFESSIONAL



Flora Professional Plant
Wielofunkcyjna 31%
Pojemność: 1l

Flora Professional Plant
do gotowania 15%
Pojemność: 1l

- wegańskie
- bez laktozy
- bez glutenu
- bez alergenów*
- stabilne przy gotowaniu
- stabilne w połączeniu z alkoholem i w kwaśnych aplikacjach
- stabilna 4 h po ubiciu (dotyczy Flory Plant 31%)
- bez oleju palmowego



Rama Cremefine
Profi do zup i sosów 15%
Pojemność: 1l

Rama Cremefine
Profi Wielofunkcyjna 31%
Pojemność: 1l

Rama Cremefine
Fraiche do dań zimnych,
gorących i deserów 24%
Pojemność: 1l

Rama Professional
do ubijania 35%
Pojemność: 1l

- nie rozwarstwia się i nie warzy
- stabilne przy gotowaniu
- stabilne w połączeniu z alkoholem i w kwaśnych aplikacjach
- stabilna 4 h po ubiciu (dotyczy Ramy 31%)
- nie splywa z dania
- stabilna przy podgrzewaniu
- bez glutenu
- przyrost aż 2,5 l na każdy litr produktu
- można zamrażać (tylko po ubiciu)



Violife blok do pizzy
o smaku klasycznym
Masa netto: 2,5 kg

Violife blok
o smaku mozzarella
Masa netto: 2,5 kg

Violife grecki
biały blok
Masa netto: 1,2 kg

Violife grecki
w kostkach
Masa netto: 0,75 kg

Violife kremowy
o smaku naturalnym
Masa netto: 3 kg

- wegańskie
- bez laktozy
- bez glutenu
- bez alergenów*
- HALAL
- KOSHER



Violife plastry
o smaku cheddar
Masa netto: 1 kg



Violife plastry
o smaku gouda
Masa netto: 1 kg

* Produkt nie zawiera substancji lub produktów powodujących alergię wskazanych w Załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011



www.transgourmet.pl, kontakt@transgourmet.pl
Infolinia: 0 800 467 322 z adnotacją:
Połączenia na infolinię są bezpłatne, zapraszamy do kontaktu w dni pracujące:
od poniedziałku do piątku 7:00 – 18:00, w soboty od 8:00 – 16:00