



## **VEGG WHITE** COCKTAIL FOAM

### 100% Vegan £ | Substitut d'œuf Blanc

Un substitut innovant et entièrement végétalien au blanc d'œuf pour les cocktails ! VEGG WHITE est un produit 100% végétalien, sans OGM, qui forme une mousse épaisse et durable, et grâce à sa densité similaire à celle du blanc d'œuf, il n'est pas nécessaire de modifier ou d'ajuster la recette du cocktail ; la structure restera la même. Recette originale créée par Kacper Dylak. - Utiliser exactement comme un blanc d'œuf, soit 15 à 20 ml par portion de cocktail. - Secouez tous les ingrédients avec le Vegg White et de la glace. - Pour de meilleurs résultats, secouez encore une fois sans glace (ou l'inverse). Cette technique est appelée "dry shake" ou "reverse dry shake". - 100% végétalien et sans OGM. - Ce produit peut être conservé au réfrigérateur jusqu'à 30 jours après son ouverture. - Pas d'exigences particulières en matière de stockage et d'hygiène - Goût et arôme neutres - pas d'odeur d'œuf. - Texture légère et crémeuse qui vous permet de déguster facilement votre cocktail. - Il donne aux cocktails la même dilution que le blanc d'œuf. - Vegg White contient trois fois moins de calories qu'un blanc d'œuf

#### **Tasting notes**