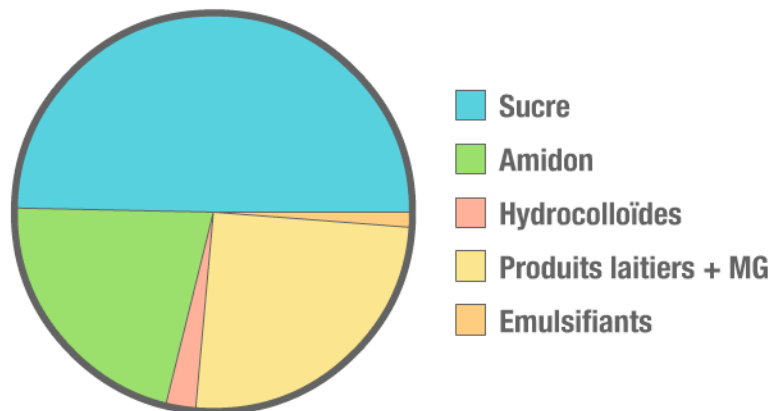
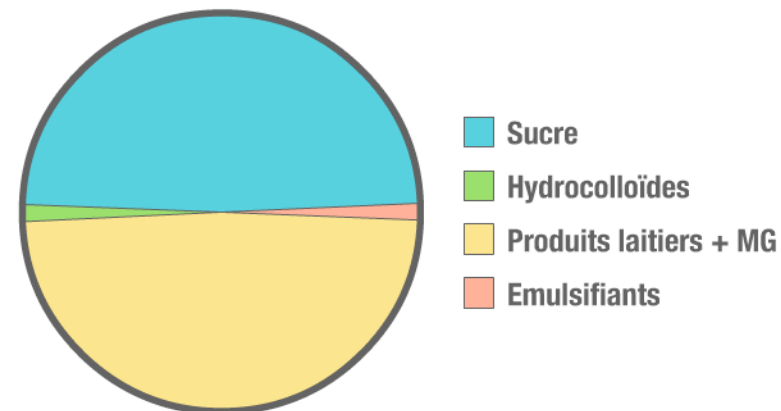


PRÉPARATIONS POUR CRÈMES PÂTISSIÈRES

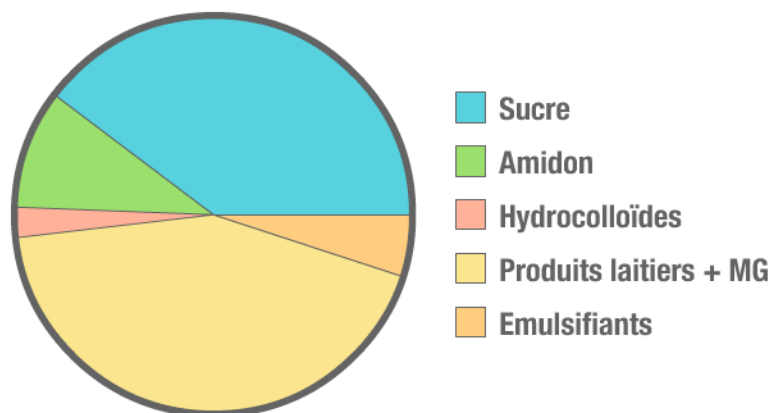


PRÉPARATIONS POUR CRÈME AU BEURRE

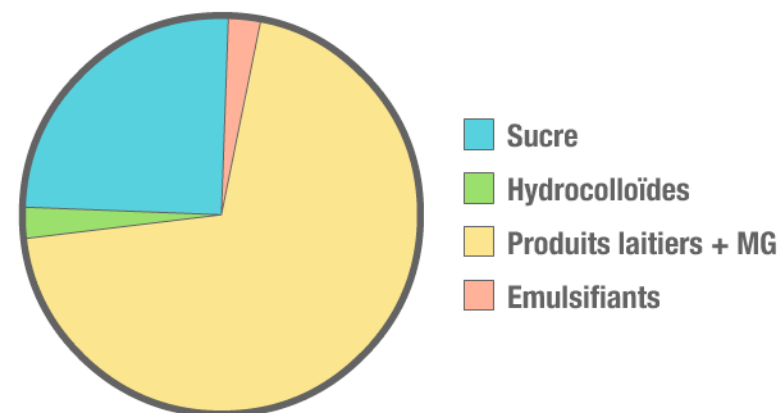


proportions moyennes exprimées en % de matière sèche

PRÉPARATIONS POUR MOUSSE DESSERT



PRÉPARATIONS POUR GARNITURE FOUETTÉE



SYNERGIE / GELIFICATION

