



VEGG WHITE COCKTAIL FOAM

100% Vegan | Eiweiss-Ersatz

Es ist ein innovativer, vollständig veganer Ersatz für Eiweiß für Cocktails! VEGG WHITE ist ein 100% veganes, GMO-freies Produkt, das dicken, lang anhaltenden Schaum bildet und dank seiner dem Eiweiß ähnlichen Dichte muss das Rezept eines Cocktails nicht geändert oder angepasst werden, die Struktur bleibt gleich. Originalrezept des Produkts von Kacper Dylak. - Verwenden Sie genau wie Eiweiß 15-20ml / Cocktailportion. - Alle Zutaten zusammen mit Vegg White und Eis schütteln. - Für beste Ergebnisse schütteln Sie noch einmal ohne Eis (oder umgekehrt). Diese Technik wird "dry shake" oder "reversed dry shake" genannt. - 100% Vegan und GVO-frei. - Dieses Produkt kann nach dem Öffnen bis zu 30 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. - Keine besonderen Anforderungen an Lagerung und Hygiene - Neutraler Geschmack und Geruch - kein Ei-Geruch. - Leichte, cremige Textur, die es Ihnen ermöglicht, Ihren Cocktail leicht zu schlürfen. - Die Verdünnung von Cocktails ist die gleiche wie bei Eiklar. - Vegg White hat dreimal weniger Kalorien als ein Eiklar!

Tasting notes