



# Crème de Coco

200 ml et 500 ml

Une touche d'exotisme dans votre cuisine



## L'ingrédient de base de la cuisine asiatique

- 2 formats pour plus de praticité
- Sans colorants, ni conservateurs, ni arômes artificiels
- Sans eau ajoutée
- Diversité d'usages

**Idee recette :** Moelleux au coco Suzi Wan® (8 personnes)

### Ingrédients :

- 130 ml de crème de coco Suzi Wan®
- 8 jaunes d'œuf + 2 œuf entier
- 200 g de noix de coco râpée
- 200 g de sucre en poudre
- 120 g de beurre

*Astuce : Vous pouvez servir les moelleux avec une salade de mangue au citron vert et remplacer la noix de coco râpée par du thé vert Macha.*

### Mise en œuvre :

- 1/ Préchauffez le four th 6/7-200°.
- 2/ Faites fondre le beurre.
- 3/ Dans un saladier, mettez le sucre et les jaunes d'œufs. Battez le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4/ Incorporez la noix de coco râpée, ajoutez l'œuf entier. Mélangez bien et versez la crème de coco puis le beurre fondu. Le mélange doit être homogène.
- 5/ Beurrez des petits moules (type moule à muffin si possible en silicone) versez la préparation au ¾ de la hauteur et enfournez pour 20 minutes.
- 6/ Démoulez tiède et servez tel quel.

Retrouvez tous nos produits et de nombreuses recettes sur



Scannez et découvrez notre site internet !

[www.mars-foodservice.fr](http://www.mars-foodservice.fr)





# Crème de Coco

200 ml et 500 ml

## Avantages

- Sans OGM, ni huile de palme
- Convient aux végétariens

## Les spécificités produit

Plus onctueuse que le lait de coco, la crème de coco vous permettra de réaliser de délicieux plats salés ou sucrés. La crème de coco Suzi Wan® est également idéale pour réaliser tous vos cocktails, milkshakes et smoothies.

## Nos engagements qualité



- ✓ Produit en **Indonésie**
- ✓ **Sans allergène**

### Certifications usine :

- ✓ Afin de garantir une qualité et sécurité alimentaire irréprochable, le lait de coco Suzi Wan® est produit selon les critères de qualité définis par Mars Food Europe
- ✓ Ces derniers comprennent l'ensemble des critères ISO 9001 : 2008 (qualité), ISO 22000 (sécurité alimentaire) ainsi que les normes HACCP



## Conseil d'utilisation

La crème de coco Suzi Wan® est idéale pour donner une touche originale à tous vos plats asiatiques ou classiques :

- ✓ Pour adoucir soupes ou veloutés
- ✓ En marinade : poulet, agneau, poisson
- ✓ En cuisson : poisson, gratin
- ✓ En dessert : crème, gâteau
- ✓ En remplacement de la crème fraîche

Agitez avant l'ouverture.

**Ingrédients :** Extrait de noix de coco (90%), eau, stabilisant (gomme xanthane, gomme de guar, carraghénane).

DLUO (Date limite d'utilisation optimale) : **18 mois**

Stockage : **après ouverture se conserve 2 - 3 jours au réfrigérateur**

Code EAN UC 200 ml : **4002359654688**

Code EAN UC 500 ml : **4002359654701**

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml de crème de coco

Valeur énergétique	Glucides	Matières grasses	Protéines	Fibres	Sodium	Sel
236 kcal / 975 kJ	1,9 g dont sucres 1,2 g	23,6 g dont acides gras saturés 19,5 g	4 g	0 g	0 mg	0,25 g

Contactez notre conseiller culinaire au **N° Vert 0 800 83 36 92**

Retrouvez tous nos produits et de nombreuses recettes sur

[www.mars-foodservice.fr](http://www.mars-foodservice.fr)



Mars Foodservice®  
partenaire de



MARS PF France  
SAS au capital de 403.512.580 €  
Boulevard des Chenêts - CS 20001  
45 550 SAINT DENIS DE L'HÔTEL  
Tel : 02.38.59.61.61  
Fax : 02.38.59.61.72  
494 887 631 RCS Orléans - APE 1092Z  
SIRET 494 887 631 00021 -  
TVA FR 14 494 887 631