The Gold Standard



developed by our expert chefs to taste just like real dairy cream

- More stable than dairy cream when whipped
- Delivers a sharp piping definition
- Doesn't split in cooking and thickens faster than dairy cream
- Whips up to 3 times its volume

- تتميز بثبات أكثر من أي كريمة ألبان عند خفقها
 - توفر بايبينج ديفينيشن قوي
 - لا تتشقق أبدأ عند الطهي ويقل حجمها مثل كريمة الألبأن تماما
 - تخفق حتى 3 مرات من حجمها



1 Litre Cream alternative

Isle of Ireland

