



*6 verrassende
desserts*

in samenwerking met
chef General Harreman

Feestelijke desserts

met Flora Professional



Inhoudsopgave

02 Zo haal je dit seizoen alles uit je dessertkaart



03 Aan tafel met Geneal Harreman
over zijn inspiratie, trends en tips uit de plantaardige keuken



Geneal's signatuur desserts:

05 Kardemom panna cotta met passievrucht sorbet,
en bloedsinaasappel/sereh schuim



06 Gekarameliseerde mandarijn, zwarte peper – zeewiercake,
salted matcha karamelsaus en matcharoom



08 Gebakken peer met five-spice op bladerdeeg, amarettocrème
en koffiesaus



Meer dessertinspiratie met Flora Professional:

09 Huisgemaakte chocolademousse



10 Rabarber met gembercrumble



11 Saffraantaart met pistache



12 De perfecte basis voor succes
maak kennis met het gehele Flora Professional assortiment



13 Colofon





Voorwoord

Zo haal je alles uit je dessertkaart

De feestdagen zijn hét moment om indruk te maken. Volle restaurants, hoge verwachtingen en tafels vol gasten die rekenen op een afsluiter waar nog lang over wordt nagepraat. In de keuken vraagt dat om desserts die er fantastisch uitzien, soepel te bereiden zijn en die je met vertrouwen aan iedere gast kunt serveren.

Met Flora Professional Koken & Opkloppen 31% en Flora Professional 100% Plantaardig Alternatief voor Roomboter werk je met een betrouwbare basis: **vrij van veelvoorkomende allergenen, 1:1 te gebruiken zoals je gewend bent** en constant in kwaliteit, ook bij grote volumes. Zo houd je controle, voorkom je verspilling en serveer je één dessert aan ál je gasten zonder concessies aan smaak of presentatie.

In dit inspiratiemagazine laten we zien hoe veelzijdig deze producten zijn. **Chef Geneal Harreman** deelt zijn visie op plantaardige desserts, trends in de keuken en zijn persoonlijke tips voor gebruiksgemak en smaak. Daarnaast vind je zes feestelijke recepten die perfect aansluiten op de piekdrukke van het eindejaar.

*Laat je inspireren, ontdek
nieuwe combinaties en
maak van het dessert hét
hoogtepunt van elke service*

Aan tafel met Geneal Harreman



Achtergrond & inspiratie

Hoe een liefde voor koken uitgroeide tot een plantaardige visie

In de keuken van zijn oma ontdekte Geneal Harreman al vroeg de kracht van koken. "Zij kookte altijd voor veel mensen in huis," vertelt hij. "Iedereen werd vrolijk van wat er op tafel kwam. Dat gevoel, dat je mensen blij kunt maken met eten, vond ik prachtig." Die kinderlijke fascinatie leidde uiteindelijk tot een duidelijke keuze: op de middelbare school besloot Geneal kok te worden.

De overstap naar meer vegetarisch en plantaardig koken maakte hij toen hij in restaurants werkte en de vraag naar vegan gerechten toenam. Geneal keek niet tegen vegan koken op, maar zag er juist kansen in en besloot zich erin te verdiepen. "Ik wilde goed voorbereid zijn en me echt inleven in mijn gasten. Juist gaan begrijpen: wat eten ze dan wél? Hoe pakken ze dat aan? En hoe kunnen wij daar creatief mee gaan koken?"

Die nieuwsgierigheid opende een nieuwe wereld. "Toen ben ik erachter gekomen dat er heel veel mogelijk is als je plantaardig wilt koken en dat het je eigenlijk creatiever maakt. In de beperking vind je vaak de verrijking: Je gaat niet meer denken in wat je niet kunt gebruiken, maar juist in wat wél kan."

Filosofie & aanpak

Waarom plantaardig koken voor Geneal inmiddels vanzelfsprekend is

Door die ervaring werd vegetarisch koken voor Geneal een tweede natuur. "Tegenwoordig maak ik vaak een gerecht en beseft ik achteraf pas dat het plantaardig is. Ik werk vooral met groente, fruit en kruiden,

"Ik hou van contrasterende smaken. Als iets heel fris is, combineer ik het graag met iets geroosterds of iets met een nootachtige smaak. Zo ontstaat balans en spanning in een gerecht."

seizoensgebonden en puur. Als je dat als uitgangspunt neemt, kom je vaak automatisch bij plantaardige gerechten uit. Het is niet meer een doel op zich, maar bijna een logisch gevolg."

Zijn manier van combineren beschrijft hij als intuïtief. "Ik hou van contrasterende smaken. Als iets heel fris is, combineer ik het graag met iets geroosterds of iets met een nootachtige smaak. Als iets aards is, voeg ik juist vetigheid toe. Zo ontstaat balans en spanning in een gerecht." Plantaardig koken is voor Geneal ook een manier om iedereen mee te laten eten. "Ik vind allergievrij koken echt heel belangrijk. Daarmee kan iedereen mee-eten. Het is belangrijk dat niemand zich buitengesloten voelt en dat je samen kan genieten, zonder mensen te beperken."

Plantaardig in de professionele dessertkeuken

Waarom plantaardige desserts de norm worden

Geneal merkt dat de vraag naar plantaardige desserts sterk toeneemt. "Dat komt niet alleen doordat er meer vegan gasten zijn," legt hij uit. "Steeds meer mensen hebben ook te maken met allergieën, zoals lactose- en glutenintolerantie. Samen is dat een grote groep geworden. Het mooie is: je kunt die mensen in één keer allemaal bedienen. Je mise-en-place wordt simpeler en je hoeft niet steeds met dubbele alternatieven te werken. Dat maakt het juist makkelijker én leuker."



De weg vooruit

Plantaardig koken als blijvende beweging

Plantaardig koken ziet Geneal niet als een hype, maar als een blijvende beweging. "De vraag neemt toe, de producten worden beter en het bewustzijn groeit. Voor mij gaat het niet om het etiket 'plantaardig', maar om puur koken met groente en fruit in de hoofdrol. Dat voelt vanzelfsprekend."

Inspireren door te doen en te delen

Zijn eigen rol daarin ziet hij steeds meer groeien. Geneal is regelmatig te zien op televisie en social media, waar hij zijn kennis en enthousiasme deelt met een breder publiek. "Ik vind het fantastisch om anderen te inspireren, of dat nu collega-chefs zijn of mensen thuis. Hoe meer mensen ontdekken hoe veelzijdig plantaardig koken kan zijn, hoe sterker de beweging wordt."

Ook in de professionele keuken wil hij laten zien dat plantaardig koken vooral kansen biedt. "Het geeft ruimte voor creativiteit en maakt je mise-en-place vaak eenvoudiger. Je bereikt er een grotere groep gasten mee, zonder concessies te doen aan smaak of beleving. Dat is de toekomst van koken: inclusief, smaakvol en puur." Precies dat toont hij in de drie desserts die hij speciaal voor dit magazine ontwikkelde.

De sleutel tot succes: de juiste alternatieven

Belangrijk daarbij is wel dat je de juiste alternatieven kiest. "Als ik room of boter vervang, kijk ik altijd goed naar het vetgehalte en de verhoudingen. Kies je een product dat daarin te veel van het oorspronkelijke ingrediënt afwijkt, dan verandert je hele recept. Daarom moet je goed kijken welk alternatief écht past. Alleen dan krijg je een resultaat dat klopt."

Geïnspireerd door Flora Professional

Plantaardig koken met smaak en beleving

Voor Geneal draait werken met plantaardige alternatieven om smaak en beleving. "Toen ik twee jaar lang in een restaurant volledig plantaardig kookte, had ik altijd Flora Professional in huis: de 15% en de 31% vet variant. Ik gebruikte het bij de bereiding van sauzen waarin ik een romig mondgevoel wilde creëren, en bij desserts die mooi zacht moesten zijn, ongeacht of ze warm of koud geserveerd werden. Dat zijn de eigenschappen waar ik naar op zoek ben, want als ik vegan kook wil ik niet ineens een heel ander eindresultaat bieden."

De drie desserts in dit magazine: creatief werken met Flora Professional

Ook de drie desserts die hij speciaal voor dit magazine maakte, ontwikkelde hij met Flora Professional. "Ik vind het fijn dat de producten voorspelbaar werken. Het alternatief voor room klopt snel op en blijft stabiel, het boteralternatief geeft een mooie volle smaak. Daardoor kan ik me focussen op het creatieve gedeelte: smaakcombinaties en presentatie. Het is prettig dat ik me geen zorgen hoeft te maken over de basis, die staat gewoon."

?

Wat raad je chefs aan die duurzaam en plantaardig willen koken, maar niet weten waar te beginnen?

"Als ik chefs één ding kan meegeven: maak het niet groter dan het is in je hoofd. Begin bij het pure product. Kies één groente of fruit, ga ermee aan de slag en kijk welke smaken daarbij passen. Voor je het weet heb je een prachtig plantaardig gerecht. Het is eigenlijk niet moeilijker dan elk ander gerecht."

Geneal's signatuur desserts

Kardemom panna cotta, passievrucht sorbet en bloedsinaasappel/sereh schuim



Vorbereiding:
25 min



Totale tijd:
2 - 4 uur



Porties:
10 porties



Ingrediënten

Kardemom panna cotta

1,5 l Flora Professional Koken
& Opkloppen 31% vet

4 el kardemom gemalen (poedervorm)

75 g maizena

185 g suiker

Bloedsinaasappel/sereh schuim

0,5 l Flora Professional Koken

& Opkloppen 31% vet

250 ml bloedsinaasappelsap

250 ml water

175 g suiker

25 ml amaretto

25 ml bruine rum

20 ml cointreau

1 tl kruidnagels

1 tl zwarte peperkorrels

1 tl kardemom peulen

2 st limoenblad

1 st sereh

Overig

50 g kokosrasp

300 g passievrucht sorbet

(Of smaak naar keuze)

Fijne basilicum (ook bekend
als griekse basilicum)

Bereidingswijze

Kardemom panna cotta

1. Breng Flora Professional Koken & Opkloppen 31% vet rustig aan de kook met de suiker en de gemalen kardemom.
2. Roer de maizena los met een beetje water tot een glad mengsel. Voeg dit al roerend toe en laat zo'n 2 minuten zachtjes doorkoken.
3. Giet de massa in glazen of mallen en laat minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.

Bloedsinaasappel-sereh schuim

4. Sla de sereh plat, snijd in stukjes en breng samen met water, suiker, amaretto, bruine rum, cointreau, kruidnagels, peperkorrels, kardemompeulen en limoenblad aan de kook tot de suiker is opgelost. Laat afkoelen en zeef de kruiden en specerijen eruit.
5. Meng de siroop met het bloedsinaasappelsap en de Flora Professional Koken & Opkloppen 31% vet. Doe in een slagroomsput (kikke) en schud stevig voor gebruik.

Afwerking & opmaak

6. Rooster de kokosrasp in een droge pan tot lichtbruin en laat afkoelen.
7. Schep een bol passievruchtsorbet op de panna cotta en spuit er royaal bloedsinaasappel-sereh schuim overheen.
8. Bestrooi met de kokosrasp en garneer met fijne basilicum of een andere frisse cress.



Bekijk dit recept
op onze website.

Geneal's signatuur desserts

Gekarameliseerde mandarijn, zwarte peper–zeewiercake, salted matcha karamelsaus en matcharoom



Vorbereiding:
35 min



Totale tijd:
75 min



Porties:
10 porties



Ingrediënten

Gekarameliseerde mandarijn

10 st mandarijnen

40 g suiker

100 ml Flora Professional Koken

& Opkloppen 31% vet

Salted matcha karamelsaus

300 g suiker

100 g Flora Professional 100% Plantaardig alternatief
voor roomboter

750 ml Flora Professional Koken & Opkloppen 31% vet

12 g zout

5 g matcha

30 ml water

Zwarte peper–zeewier cake

620 ml Flora Professional Koken & Opkloppen 31% vet

2 st limoen (sap en zest)

30 ml natuursuiker

200 ml zonnebloemolie

40 g bakpoeder

320 g rijstbloem

200 g amandelmeel

400 g suiker

2 tl zwarte peper (gemalen)

½ tl spirulina

Matcharoom

140 g Flora Professional Koken & Opkloppen 31% vet

20 ml water

2 g matcha

5 g poedersuiker

Bereidingswijze

Gekarameliseerde mandarijnen

1. Pel de mandarijnen. Verhit een pan met een beetje Flora Professional 100% Plantaardig alternatief voor roomboter.
2. Bak de mandarijnen rondom tot ze goudbruin kleuren en garen. Voeg de suiker toe en laat karamelliseren.
3. Rol de mandarijnen door de karamel en blus af met Flora Professional Koken & Opkloppen 31% vet, terwijl je ze in beweging houdt. Laat afkoelen en bewaar tot gebruik.

Salted matcha karamelsaus

4. Verwarm de Flora Professional Koken & Opkloppen 31% vet met zout tot net onder het kookpunt. Los de matcha op in heet water en voeg toe.
5. Smelt de suiker tot een donkere karamel. Voeg al roerend de koude Flora Professional 100% Plantaardig alternatief voor roomboter toe.
6. Giet er in drie keer de verwarmde Flora 31% vet met matcha bij, steeds goed roerend.
7. Laat zachtjes pruttelen tot de gewenste dikte. Koel terug en bewaar, verwarm voor gebruik.

Dit recept gaat verder op de volgende pagina ↓



Vervolg van het recept op de vorige pagina

Zwarte peper-zeewier cake

8. Meng Flora Professional Koken & Opkloppen 31% vet met limoensap, zest en natuuraazijn. Laat 5 minuten staan. Meng ondertussen de droge ingrediënten in een kom.
9. Roer de zonnebloemolie door de massa en meng daarna met de droge ingrediënten.
10. Giet in een met bakpapier beklede bakvorm en bak 40 minuten op 170 °C (hetelucht).
11. Steek rondjes van 7 cm uit en bewaar luchtdicht. Maak van de rest kruim om in andere desserts te gebruiken.

Matcharoom & opmaak

12. Meng matcha met water en poedersuiker. Voeg toe aan de Flora Professional Koken & Opkloppen 31% vet en klop luchtig tot een stevige room.
13. Verwarm de karamelsaus en maak een spiegel op het bord.
14. Lepel er wat matcharoom op, leg er een plak cake in en plaats een warme mandarijn bovenop.
15. Werk af met rode bessen en eventueel een beetje cress naar keuze.



Lees meer over dit
recept op [onze website](#).

Geneal's signatuur desserts

Gebakken peer met five-spice op bladerdeeg, amarettocrème en koffiesaus



Voorbereiding:
35 min



Totale tijd:
3 uur



Porties:
10 porties



Lees meer over
dit recept op
onze website.

Ingrediënten

Gebakken peer

5 st conference peren

50 g Flora Professional 100%

Plantaalig alternatief voor roomboter

2 st sinaasappels (sap en zest)

15 g five-spice

Koffiesaus

900 ml Flora Professional Koken
& Opkloppen 31% vet

150 g suiker

40 g koffiebonen (dark roasted)

1 st vanillepeul

100 ml amaretto

20 g maizena

Amarettocrème

10 g oploskoffie

50 ml water

750 ml Flora Professional Koken
& Opkloppen 31% vet

30 g maizena

150 g suiker

Overig

10 vellen plantaardig bladerdeeg

Kleurrijke bloemen of cress naar keuze

Bereidingswijze

Gebakken peer

1. Schil de peren, snijd ze in partjes en verwijder het klokhuis.
2. Verhit een pan met de Flora Professional 100% Plantaardig alternatief voor roomboter en bak de partjes goudbruin. Voeg Flora Professional Koken & Opkloppen 31% vet toe en bestrooi met de five-spice.
3. Rasp de sinaasappelzest erover, pers het sap erbij en laat inkoken tot de peren mooi glanzen. Laat afkoelen tot gebruik of zet ze alvast per portie in de koeling.

Koffiesaus

4. Kneus de koffiebonen en breng ze samen met de Flora Professional Koken & Opkloppen 31%, de amaretto, suiker en de vanille (peul leeggeschraapt) aan de kook tot de suiker opgelost is. Laat dit 30 minuten zacht trekken, niet laten koken.
5. Zeef de bonen en de vanille eruit. Roer de maizena los met een beetje water, voeg toe en laat 2 minuten zachtjes meekoken.
6. Giet de saus in een platte schaal zodat het snel kan terugkoelen.

Amarettocrème

7. Breng water aan de kook en los hier de oploskoffie en suiker in op. Meng dit koffiemengsel met de koude Flora Professional Koken & Opkloppen 31% vet.
8. Neem de helft van dit mengsel, verwarm rustig tot het kookpunt en bind met de maizena (roer goed door en laat 2 minuten meekoken).
9. Giet de warme helft terug bij de koude helft en mix met een staafmixer tot een gladde crème. Koel terug en verdeel in spuitzakken.

Bladerdeeg & opmaak

10. Steek rondjes van 9,5 cm uit het bladerdeeg en bak ze goudbruin in een voorverwarmde oven op 180 °C (hetelucht).
11. Leg een rondje bladerdeeg op het bord, spuit er de amarettocrème op, leg de gebakken peer erbovenop en giet de koffiesaus eromheen. Maak af met speelse dotjes crème en een bloem of cress.



Meer dessertinspiratie met Flora Professional

Huismemaakte Chocolademousse



Voorbereiding:
5 min



Totale tijd:
25 min



Porties:
10 porties



Ingrediënten

Chocolademousse

1 l Flora Professional Koken

& Opkloppen 31% vet

200 ml aquafaba

400 g (vegan) pure chocolade

80 g suiker

Garnering

Chocoladekrullen

Kokosrasp

Koekkrumel

Bereidingswijze

Chocolademousse

1. Smelt de chocolade au bain-marie en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
2. Klop de aquafaba met de helft van de suiker tot een stevige schuim.
3. Klop Flora Professional Koken & Opkloppen 31% vet samen met de overige suiker lobbij.
4. Meng de gesmolten chocolade voorzichtig met het opgeklopte aquafaba-schuim.
5. Spatel hier de lobbij geklopte Flora 31% vet doorheen tot er een egale mousse ontstaat.
6. Maak quenelles van de chocolademousse en verdeel over schaaltes.
7. Garneer met chocoladekrullen, kokosrasp en koekkrumel.



Lees meer over
dit recept op [onze](#)
[website](#) en bekijk
de video.



Meer dessertinspiratie met Flora Professional

Gepocheerde rabarber met gembercrumble, vanilleroom en pistache



Vorbereiding:
15 min



Totale tijd:
± 45 min



Porties:
10 porties



Ingrediënten

Vanille-citroen rabarber

400 g rabarber
500 ml water
500 g fijne kristalsuiker
1 vanillestokje
2 st citroen (sap en zest)

Gembercrumble

75 g Flora Professional
100% Plantaardig alternatief
voor roomboter
80 g fijne kristalsuiker
1 tl vanillepasta
1 tl gemalen gember
1 tl bakpoeder
Snuf zout
200 g tarwebloem

Vanilleroom

2 eidooiers
2 el fijne kristalsuiker
1 tl vanillepasta
200 ml Flora Professional Koken
& Opkloppen 31% vet

Afwerking

70 g pistachenoten, geroosterd
en grofgehakt
Citroenzeste en/of oxalis (optioneel)

Bereidingswijze

Vanille-citroen rabarber

1. Spoel de rabarber en snijd schuin in stukken van 3-4 cm snijden.
2. Breng water, suiker, citroensap en vanille (peul + merg) aan de kook.
3. Voeg de rabarber en citroenzeste toe, zet het vuur uit en laat 30-45 min trekken. Laat volledig afkoelen.

Gembercrumble

4. Verwarm de oven voor op 175°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
5. Klop Flora Professional 100% Plantaardig alternatief voor roomboter en suiker glad. Meng de vanillepasta, de gember, de bakpoeder en het zout erdoor.
6. Voeg de bloem toe en meng kort tot losse kruimels.
7. Spreid uit op de bakplaat en bak 7-8 min tot licht goudbruin. Laat volledig afkoelen.

Vanilleroom

8. Klop eidooiers, suiker en vanillepasta luchtig.
9. Klop Flora Professional Koken & Opkloppen 31% vet op tot stevige pieken.
10. Spatel het dooiermengsel er voorzichtig door. Koel tot gebruik.

Opmaak

11. Verdeel een laag gembercrumble over de borden of in schaalpjes.
12. Leg er stukken rabarber op.
13. Schep een quenelle vanilleroom erbovenop.
14. Bestrooi met geroosterde pistache en werk eventueel af met citroenzeste/oxalis.



Lees meer over
dit recept op [onze
website](#) en bekijk
de video.

Meer dessertinspiratie met Flora Professional

Saffraantaart met pistache meringue en sinaasappelroom



Vorbereiding:
20 min



Totale tijd:
90 min



Porties:
10 porties

Ingrediënten

Saffraantaart

200 g Flora Professional 100% Plantaardig alternatief voor roomboter
150 ml havermelk (naar keuze)
0,5 g saffraan
240 g bloem
2 tl bakpoeder
2 eieren
230 g kristalsuiker

Pistachemeringue

4 eiwitten
180 g kristalsuiker
70 g pistachenoten, geroosterd en grofgehakt

Sinaasappelroom

250 ml Flora Professional Plant Koken & Opkloppen 31% (koud)
50 ml sinaasappelcurd

Afwerking

20 stuks partjes sinaasappel
10-15 kleine blaadjes oxalis (optioneel)

Bereidingswijze

Taartbodem

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een springvorm (Ø 22–24 cm) met bakpapier.
2. Verwarm havermelk met Flora Professional 100% Plantaardig alternatief voor roomboter; roer de saffraan erdoor en laat volledig afkoelen.
3. Meng bloem en bakpoeder. Klop eieren met de suiker luchtig.
4. Spatel het bloemmengsel door het eierbeslag. Roer het afgekoelde saffraan mengsel erdoor tot een glad beslag.
5. Vul de vorm en bak ca. 25 min. Laat op een rooster volledig afkoelen.

Pistachemeringue

6. Verlaag de oventemperatuur naar 150 °C. Rooster de pistachenoten, laat afkoelen en hak grof.
7. Klop de eiwitten tot zachte pieken. Voeg de suiker geleidelijk toe en klop tot een glanzend, stevig schuim.
8. Spatel de helft van de pistache door de meringue.
9. Verdeel of spuit de meringue over de afgekoelde cake, bestrooi met de rest van de pistache en bak 35–40 min tot droog en licht goud. Laat volledig afkoelen.

Sinaasappelroom

10. Klop Flora Professional Koken & Opkloppen 31% vet (koud) op tot stevige pieken.
11. Spatel de sinaasappelcurd erdoor tot een egale room. Koel tot gebruik.

Opmaak

12. Snijd de taart in punten en serveer met een lepel/quenelle sinaasappelroom en partjes sinaasappel. Eventueel afwerken met oxalis.



Lees meer over
dit recept op
[onze website.](#)

De perfecte basis voor succes:

maak kennis met het gehele Flora Professional assortiment

Flora Professional - Voor een betere toekomst, geschikt voor iedereen.

De producten van Flora Professional zijn hét plantaardige alternatief voor zuivel en doen alles wat zuivel doet – en meer. Het is Flora's passie om professionals in de voedingssector, van chef-koks tot bakkers, te ondersteunen bij de overstap naar meer plantaardige gerechten die goed zijn voor hun keuken, hun gasten en onze planeet.

Het assortiment is 100% zuivelvrij, allergenenvrij én kan 1:1 zuivel ingrediënten vervangen. Hierdoor kunnen professionals eenvoudig overstappen op plantaardig, zonder extra handelingen in de keuken, en dat zonder in te leveren op smaak en functionaliteit. Flora Professional is er voor iedereen! Of je gast nu vegan, vegetarisch of lactose-intolerant is, met Flora zorg je ervoor dat je smakvolle gerechten kunt serveren aan ál jouw gasten – ongeacht hun dieetwensen.

Flora Professional 100% Plantaardig Alternatief voor Roomboter – 2,5 kg / 10 kg

1:1 vervanger voor zuivelroomboter met dezelfde rijke, romige smaak en textuur. Geschikt voor smeren, koken en bakken in alle klassieke botertoepassingen.

- Vrij van allergenen, palmolievrij
- Consistente kwaliteit
- Voordeliger dan roomboter, stabiele prijs
- Voordeliger dan roomboter
- 75% lagere CO₂-uitstoot*



Flora Professional Koken 15% vet – 1 L / 10 L

Licht, romig en altijd stabiel, 100% plantaardig alternatief voor kookroom. Ideaal voor maaltijden, soepen en sauzen. Met een lager vetpercentage behoudt Flora 15% een subtiele romigheid zonder te zwaar te worden.

- Schift niet bij hoge temperaturen, is au-bain-marie stabiel en blijft stabiel bij gebruik van zuren of alcohol.
- Vrij van allergenen en palmolievrij, diepvries- en dooistabiel
- Geeft perfecte en snelle binding
- Consistente kwaliteit bij elke bereiding
- 60% lagere CO₂-uitstoot*



Flora Professional IJsmix – 10 L

100% plantaardig alternatief voor zuivelijsmix. Kan worden gebruikt voor de bereiding van softijs en ambachtelijk schepijs (gelato/Italiaans ijs) en is een 1:1 vervanging met dezelfde smaak en textuur als zuivelsijs.

- Vrij van allergenen en palmolievrij
- Zelfde romige smaak en textuur als traditioneel zuivelsijs
- Een vloeibare kant-en-klare UHT-ijsmix, vereist geen extra pasteurisatie of bereiding
- Kan worden gebruikt in alle softijs- en ijsmachines zonder wijzigingen van de machine-instellingen
- 45% lagere CO₂-uitstoot*



Flora Professional Koken & Opkloppen 31% vet – 1 L / 10 L

Veelzijdig, 100% plantaardig slagroomalternatief voor koken én opkloppen. Perfect voor romige sauzen, luchtige desserts en meer.

- Schift niet bij hoge temperaturen, is au-bain-marie stabiel en blijft stabiel bij gebruik van zuren of alcohol
- Vrij van allergenen, palmolievrij, diepvries- en dooistabiel
- Ideaal voor desserts, blijft staan tot 48 uur, én hartige gerechten
- Consistente kwaliteit, ook bij hoge volumes
- 65% lagere CO₂-uitstoot*



* DISCLAIMER VOOR ALLE CLAIMS: Gebaseerd op een peer-reviewed vergelijkende levenscyclusanalyse (LCA) uitgevoerd door Quantis van Flora plantaardige producten vergeleken met dezelfde hoeveelheid zuivelequivalenten op de Europese markt. De LCA is peer-reviewed door een onafhankelijk panel van drie experts conform de ISO 14040- en 14044-normen voor openbaarmaking van resultaten.

Aan de slag met Flora Professional!

Wil je ook aan de slag met Flora Professional? We helpen je graag op weg naar meer plantaardige gerechten die goed zijn voor jouw keuken, portemonnee, je gasten én de planeet! **Meld je hier aan** voor onze maandelijks nieuwsbrief en blijf altijd als eerste op de hoogte!

Voor meer informatie en advies kun je ons mailen op: info.professionalnl@florafg.com



ZUIVEL KAN NIET IEDEREEN BEDIENEN

Vegan	Zuivel vrij	Lactose-intolerant	Mensen met allergiën	Geen dieet verzoeken
✗	✗	✗	✗	●



FLORA BEDIENT IEDEREEN

Vegan	Zuivel vrij	Lactose-intolerant	Mensen met allergiën	Geen dieet verzoeken
●	●	●	●	●

Nieuwsgierig naar recept inspiratie en het laatste nieuws? Volg ons op:

in [Flora Professional NL](https://www.florafg.com/nl)

@ [Florapro_nederland](https://www.instagram.com/Florapro_nederland)

f [Flora Professional NL](https://www.facebook.com/FloraProfessionalNL)



ZUIVEL VRIJ



GLUTEN VRIJ



GEEN ALLERGENEN TE MELDEN



GOED VOOR DE PLEET



VEGAN