

Cream cheese 0%Lac

<https://sem lactose.com/index.php/2015/09/20/cream-cheese-zero-lac/>

Última atualização em: 20/09/15

Lançado nesta última quinta-feira pela São Vicente, o primeiro **Cream Cheese 0%Lac** do Brasil é a grande novidade que trazemos com exclusividade para vocês!

Inédito no mercado de produtos zero lactose, o Cream Cheese 0%Lac é também o primeiro produto sem lactose da mineira São Vicente. “Há uma grande demanda por produtos zero lactose no mercado e com certeza deveremos expandir nossa linha 0%Lac em breve”, comenta Isabela Pechir, Gerente de Marketing da Laticínios São Vicente.

Nós testamos o produto e a aprovação foi unânime. Ele é tipicamente um queijo cremoso, sem amido, com textura aveludada e de sabor suave com um toque azedinho, característico dos melhores cream cheese.

A consistência, contudo, poderia ser mais firme, especialmente para quem gosta de usar o cream cheese em algumas preparações culinárias que exigem um creme mais denso. Nós preparamos uma [**mousse de limão elaborada com cream cheese 0%Lac e calda de mirtilos**](#). Confira a receita, que ficou uma delícia!

O Cream Cheese 0%Lac da São Vicente já está disponível em diversos estados. Para mais informações, faça contato com o SAC da empresa.

Ficha do Produto

Cream Cheese 0%Lac

Fabricante: Laticínios São Vicente

Ingredientes: Leite integral, creme de leite, leite em pó, proteínas lácteas concentradas, cloreto de sódio (sal), enzima lactase, fermento láctico, estabilizante goma alfarroba (INS 410) e conservantes sorbato de potássio (INS 202) e nisina (INS 234).

Não contém glúten / lactose