ARÔME AMANDE AMÈRE



Bouteille de 0,5 L

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Frangipanes, macarons.
Pâtes cuites, jaunes et biscuitées.

MISE EN OEUVRE

Dosage indicatif : 1 à 2 g / kg.

AVANTAGES

Excellent goût d'amandes amères.
Produit concentré donc économique.
Texture et couleur facilitant l'utilisation et le dosage : couleur blanche = traceur.
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.