ARÔME ET COLORANT CAFÉ GOÛT BRÉSILIEN



Notes équilibrées de café, rondes et sans amertume de type Moka.

Bouteille de 1 L

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières, crèmes glacées, crèmes anglaises, crèmes brûlées.
Bavaroises et mousses.
Macarons.
Sirops.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : de 5 à 15 g / kg.

AVANTAGES

Goût intense, équilibré et rond type Moka.
Donne une couleur soutenue et de la brillance au fondant (éclair café).
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.