

ARÔME NATUREL DE CITRONS



Bouteille de 0,5 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.

Macarons, meringues.

Crèmes glacées.

Sirops, cocktails.

MISE EN OEUVRE

Dosage en renfort : 10 à 20 g / kg.

Dosage utilisé seul : 30 à 40 g / kg.

AVANTAGES

Donne aux préparations le bon goût des citrons sucrés et acidulés, gorgés de soleil et cueillis à maturité.

Texture facilitant l'utilisation = praticité et confort.

Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.

La bouteille transparente permet de visualiser le produit.