

ARÔME NATUREL DE VANILLE



Notes vanillées, balsamiques et boisées.

Bouteille de 1 L

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtisseries , crèmes brûlées, crèmes anglaises, crèmes glacées.

Bavaroises et mousses.

Macarons.

Pâtes cuites, jaunes et biscuitées...

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 5 à 15 g / kg.

AVANTAGES

Profil vanillé prononcé rehaussé de notes boisées et balsamiques.

Attaque franche et bonne longueur en bouche.

Permet l'appellation « à la Vanille ».

Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.