ARÔME ET COLORANTS PISTACHE



Arôme Pistache et colorants

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 pistaches.
Texture facilitant l'utilisation = praticité et confort.
Bon pouvoir colorant.
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.
La bouteille transparente permet de visualiser le produit.