

ARÔME ET COLORANT VANILLE BOULPÂT



Notes vanillées intenses et boisées, proches de celles de la vanille gousse.

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 de vanille-gousse, puissant et boisé, très proche de celui de la gousse.

Idéal en association avec le chocolat.

Résiste à la cuisson et à la surgélation.