

## EXTRAIT DE CAFÉ PUR ARABICA



Toute la richesse du café Arabica dans un extrait. Produit recommandé par Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier.

Bouteille de 1 L

DLUO : 18 mois

### **UTILISATIONS**

Crèmes pâtisseries, crèmes au beurre, crèmes anglaises, crèmes brûlées, crèmes glacées...  
Bavaroises et mousses.  
Ganaches, Macarons, Punchage...

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage selon quantité souhaitée.  
Agiter avant emploi.

### **AVANTAGES**

Des notes intenses et corsées de café torréfié, typiques de la variété Arabica, café très pur, avec beaucoup d'intensité et peu d'amertume.  
Permet l'appellation « au Café Arabica » ou « 100% Pur Arabica ».  
Offre une belle coloration aux réalisations.

Facile à incorporer.

Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.