

EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR



Notes intenses vanillées et caramélisées.

Bouteille de 1 L

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

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

Bavaroises et mousses.

Macarons.

Chocolats.

Pâtes cuites, jaunes et biscuitées...

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 40 g / kg.

AVANTAGES

Des notes intenses vanillées et caramélisées.

Permet l'appellation « à la vanille de Madagascar » pour vos créations.

Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.