FOURRAGE MYRTILLE AVEC MORCEAUX



Fourrage myrtille avec morceaux stable à la cuisson

Seau de 3 kg

DLUO : 9 mois

UTILISATIONS

Utilisation à chaud : fourrage de viennoiseries, garniture de tartes, tartelettes, chaussons...
Utilisation à froid : Fourrage de beignets, biscuits roulés, dans un montage d'entremets, mélangé à une préparation pour bavarois....

MISE EN OEUVRE

Prêt à l'emploi.

AVANTAGES

Prêt à l'emploi.
Riche en morceaux de fruits : 70% de myrtilles
Stable à la cuisson : ne mousse pas.
Bel aspect : homogénéité entre les morceaux de fruits et le liant.
Sans colorant.