



NOSETTO



Préparation en poudre pour fourrage noisette.

Carton de 12 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

En fourrage de viennoiseries ou de galettes des rois.

En base pour dacquoise.

En appareil pour tarte aux fruits.

MISE EN OEUVRE

Dosage pour fourrage : 1000 g de préparation pour 700 g d'eau ou de lait.

Dosage pour dacquoise : 400 g de préparation + 40 g de sucre + 250 g de blancs d'œufs.

AVANTAGES

Mise en œuvre facile et rapide : ajout d'eau ou de lait.

Bon goût de noisette : contient des noisettes grillées.

Idéal en cuisson et stable à la congélation.