

PASTA PISTACCHIO



Pâte aromatique à la pistache pour la réalisation de glaces.

Seau de 3kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Glaces.

Crèmes pâtisseries et crèmes chantilly.

Bavaroises.

Chantilly.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 70 à 100 g / kg de mélange.

AVANTAGES

Permet la fabrication de crèmes glacées de qualité constante en goût et en aspect.