



## PASTA PISTACCHIO



Pâte aromatique à la pistache pour la réalisation de glaces.

Seau de 3kg

DLUO : 18 mois

### UTILISATIONS

Glaces.

Crèmes pâtissières 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.