PÂTE DE PISTACHE PURE KERMAN D'IRAN (SAPORI DAL MONDO)



Pâte aromatique à la pistache Kerman, origine Iran, pour l'aromatisation de glaces et de pâtisseries.

Pot de 1kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Glaces.
Crèmes pâtissières et crèmes chantilly.
Bavaroises.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 80 à 100 g / kg de mélange.

AVANTAGES

Permet la fabrication de crèmes glacées de qualité constante en goût et en aspect et l'aromatisation de pâtes jaunes, crèmes pâtissières, mousses,...
Appellation « à la pistache Kerman d'Iran ».
Pot refermable : meilleure protection et conservation du produit.