PASTA VANIGLIA BOURBON (SAPORI DAL MONDO)



Pâte aromatique à la vanille Bourbon avec des grains de vanille, origine Madagascar, pour la réalisation de glaces.

Seau de 3 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Glaces.
Crèmes pâtissières et crèmes.
Bavaroises.
Chantilly.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 40 à 50 g / kg de mélange.

AVANTAGES

Permet la fabrication de crèmes glacées de qualité constante en goût et en aspect.
Appellation « Sapori dal Mondo ».