

PASTA CACAHUÈTE



Préparation en pâte prête à l'emploi pour la réalisation de glaces saveur cacahuètes

Seau de 3 kg

DLUO : 14 mois

UTILISATIONS

Glaces
Crèmes pâtisseries et crèmes
Bavaroises
Chantilly

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 80 à 100 g / kg.

AVANTAGES

Permet la fabrication de glaces de qualité constante en goût et en aspect.