PÂTE DE VANILLE BOURBON AVEC GRAINS SÉBALCÉ



Pot de 450g

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

En pâtisserie pour aromatiser :
- les crèmes (pâtissières, anglaises, chantilly, ...),
- les mousses
- les masses à cuire
et pour la glace.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 10 à 20 g / kg de mélange.

AVANTAGES

La Pâte de Vanille Bourbon Sébalcé offre des notes caramélisées, boisées et épicées, sans infusion préalable.
Elle permet de signer toutes vos créations avec l'appellation "A la vanille Bourbon".
Les nombreux grains de vanille apportent aux réalisations un rendu visuel très qualitatif.
Pratique grâce à sa texture de pâte, elle peut se doser à la cuillère et s’incorporer directement dans les

préparations sans les liquéfier.
Elle supporte la cuisson et la surgélation. Elle est sans colorants, sans arômes artificiels et sans huile de palme.