# PURE PATE DE CACAHUETE D’ARGENTINE SEBALCE




Seau de 1 kg

DLUO : 24 mois

### *UTILISATIONS*

Glaces.
Crèmes pâtissières et crèmes chantilly.
Bavaroises.
Chantilly.
Gâteaux de voyage.

### *MISE EN OEUVRE*

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

### *AVANTAGES*

Une pâte de cacahuète 100%, non salée, idéale pour apporter une touche gourmande aux pâtisseries ! Une texture pâte pratique et prête à l’emploi qui se dose facilement à la cuillère et ne liquéfie pas les préparations. Une recette 100% cacahuète, sans sel, pour une polyvalence d’application. Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.