PURE PÂTE DE NOISETTE D'ITALIE SÉBALCÉ

La Pure Pâte de Noisette d'Italie est un produit unique qui combine plusieurs variétés de noisettes issues de différentes régions italiennes. Chaque noisette est minutieusement choisie pour sa texture et sa saveur afin d'obtenir une pâte équilibrée. Leur longue torréfaction permet d'exalter leur richesse aromatique et confère à la pâte une belle couleur brune. Elle permet l'appellation « à la Noisette d'Italie ».

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

Sa texture pâte pratique et prête à l'emploi se dose facilement à la cuillère et ne liquéfie pas les préparations. Elle supporte la cuisson et la congélation. Son pot de 1 kg est refermable pour une meilleure protection et conservation du produit.