



SAUCE FRAMBOISE



14% de framboise.

Sans gluten.

Texture onctueuse et nappante.

Bouteille de 1 kg

DLUO : 18 mois

MISE EN OEUVRE

A utiliser pour tous types de desserts :

- Glaces.
- Boissons fraîches : frappés, milkshakes.
- Desserts traditionnels : crêpes, gaufres, pancakes, verrines, mousses, panna cotta, crème brûlée/renversée, gâteau de riz, gâteau de semoule.
- Gâteaux / pâtisseries : cheesecakes, brownies, muffins, donuts, cookies.
- Fruits : brochettes, salades.
- Décor à l'assiette.

AVANTAGES

Une teneur en fruits de 14%.

Avec pépins de framboise pour une texture proche du fait-maison.

Prête à l'emploi.

Grande polyvalence pour exprimer sa créativité.

Visuel appétissant garanti !

DDM : 18 mois.

Après ouverture, conservation 3 mois au réfrigérateur ou 1 mois à température ambiante.