

SUCRE VANILLINÉ



Sucre en poudre à l'arôme artificiel de vanille.

Boîte de 1 kg

DLUO : 30 mois

UTILISATIONS

Pâtisseries, crèmes, compotes, entremets...

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 10 g de sucre vanillé pour 1L de liquide ou pour 500 g de farine.

AVANTAGES

Aromatisation « goût vanille », agréable et économique.

Sucre et aromatise à la fois.

Boîte étanche et refermable : meilleure protection et conservation du produit.