P200 – ARÔME NATUREL DE VANILLE



Notes vanillées-rhumées légèrement fumées.

Bouteille de 1 L

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières , crèmes brûlées, crèmes anglaises, crèmes glacées.
Bavaroises et mousses.
Macarons.
Pâtes cuites, jaunes et biscuitées...

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : de 5 à 15 g / kg.

AVANTAGES

Profil de vanille aux notes rhumées et légèrement fumées.
Permet l'appellation « à la Vanille ».
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.