

ARÔME CAFÉ



Arôme liquide spécial cuisson.

Parfum café.

Bouteille de 1 L

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Pâtes jaunes, pâtes cuites.

Crèmes pâtisseries, crèmes anglaises, crèmes au beurre, entremets.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 25 à 30 g pour 1 L de crème cuite.

AVANTAGES

Arôme de qualité pâtisserie résistant à la cuisson.

Conditionnement pratique: bouteille ergonomique pour une bonne prise en main.

Bouteille refermable : meilleure protection et conservation du produit.