

ARÔME ET COLORANT CAFÉ PÂTISSIER



Un arôme polyvalent aux notes grillées et équilibrées de café.

Bouteille de 1 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtisseries, crèmes glacées, crèmes anglaises, crèmes brûlées.

Bavaroises et mousses.

Macarons.

Sirops.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : de 10 à 20 g / kg.

AVANTAGES

Offre un goût intense, équilibré aux notes grillées de café.

Donne une couleur soutenue et de la brillance au fondant (éclair café).

Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.