

## CAOKREM



Pâte d'aromatisation au cacao amer non sucrée 50 %.

Seau de 5 kg

DLUO : 12 mois

### **UTILISATIONS**

Aromatisation chocolatée des ganaches, glaces, pâtes jaunes et biscuitées, crèmes chantilly, au beurre, pâtisserie...

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage standard : 100 à 150 g de préparation pour 1 kg de masse.

### **AVANTAGES**

Prêt à l'emploi.

Non sucré, permet un dosage de sucre indépendant.

Seau refermable : meilleure protection et conservation du produit.