

## COCCO DI SÙLU (SAPORI DAL MONDO)



Préparation en poudre à la noix de coco, origine Philippines, pour la réalisation de glaces.

Etui de 1 Kg

DLUO : 24 mois

### **UTILISATIONS**

Glaces.  
Crèmes pâtisseries et crèmes.  
Bavaroises.  
Chantilly.

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage standard : 80 à 100 g / kg de mélange.

### **AVANTAGES**

Permet la fabrication de crèmes glacées de qualité constante en goût et en aspect.  
Appellation « Sapori dal Mondo ».