

## EXTRAIT DE VANILLE BOURBON AVEC GRAINS



Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille.  
Notes vanillées intenses, crémeuses et épicées.

Bouteille de 0,5 kg

DLUO : 24 mois

### **UTILISATIONS**

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

Bavaroises et mousses.

Macarons.

Pâtes cuites, jaunes et biscuitées ...

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage standard : de 10 à 20 g / kg.

### **AVANTAGES**

Profil aromatique caractéristique de la variété Bourbon : des notes caramélisées, boisées et épicées.  
Remplace la gousse de vanille.

Les nombreux grains de vanille apportent aux réalisations un rendu très qualitatif et comparable à l'utilisation de gousses.

Permet l'appellation « à la Vanille Bourbon » pour vos créations.

Produit résistant à la cuisson et à la surgélation