

GOUSSES DE VANILLE GOURMET 16-20 CM



Gousses de vanille noires, brillantes et charnues

Variété : Planifolia

Bocal de 150 g

DLUO : 36 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtisseries, entremets, crèmes glacées, crèmes anglaises ...

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 1 à 2 gousses pour 1 L de lait.

Fendre les gousses et les laisser infuser.

AVANTAGES

Parfum riche et intense, notes boisées et épicées de la vanille bien mûre.

Permet l'appellation « à la Vanille ».