

PASTA NOCCIOLA EXTRA



Pâte aromatique à la noisette pour la réalisation de glaces.

Seau de 3 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.