

PASTA PISTACCHIO KERMAN (SAPORI DAL MONDO)



Pâte aromatique à la pistache Kerman, origine Iran, pour la réalisation de glaces.

Pot de 3 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Glaces.

Crèmes pâtisseries et crèmes chantilly.

Bavaroises.

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 « à la pistache Kerman d'Iran ».

Pot refermable : meilleure protection et conservation du produit.