



PURE PATE DE CACAHUETE D'ARGENTINE SEBALCE



Seau de 1 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Glaces.

Crèmes pâtisseries et crèmes chantilly.

Bavaroises.

Chantilly.

Gâteaux de voyage.

MISE EN OEUVRE

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

AVANTAGES

Une pâte de cacahuète 100%, non salée, idéale pour apporter une touche gourmande aux pâtisseries !
Une texture pâte pratique et prête à l'emploi qui se dose facilement à la cuillère et ne liquéfie pas les préparations. Une recette 100% cacahuète, sans sel, pour une polyvalence d'application. Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.