

PURE PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT IGP SÉBALCÉ



Un produit salué et plébiscité par les pâtisseries comme en attestent ses nombreuses distinctions.

Seau de 1 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Glaces.

Crèmes pâtisseries et crèmes chantilly.

Bavaroises.

Chantilly.

MISE EN OEUVRE

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

AVANTAGES

La Noisette du Piémont, appelée Tonda Gentile Trilobata, récoltée sur les collines des Hautes Langhe (Alta Langa), est considérée comme la meilleure au monde. Elle bénéficie du label IGP, Indication Géographique Protégée.

Ronde et douce comme l'indique son nom en italien, son parfum est sucré avec une bonne longueur en bouche, elle est très recherchée en pâtisserie et en glace ! Cette pâte pure, lisse et prête à l'emploi, préserve toutes les caractéristiques aromatiques de cette noisette d'exception. Elle est optimale pour la réalisation de glaces à la noisette, de pâtisseries, chocolats ou gâteaux de voyage. Elle permet l'appellation « à la Noisette du Piémont ». Ce produit résiste à la cuisson et à la surgélation. Pratique dans son pot refermable.