

## SAUCE CARAMEL AU LAIT



Texture onctueuse et nappante.  
Sans colorants.

DLUO : 18 mois

### **MISE EN OEUVRE**

A utiliser pour tous types de desserts :

- Glaces.
- Boissons fraîches : frappés, milkshakes.
- Desserts traditionnels : crêpes, gaufres, pancakes, verrines, mousses, panna cotta, crème brûlée/renversée, gâteau de riz, gâteau de semoule.
- Gâteaux / pâtisseries : cheesecakes, brownies, muffins, donuts, cookies.
- Fruits : brochettes, salades.
- Décor à l'assiette.

### **AVANTAGES**

Prête à l'emploi.  
Grande polyvalence pour exprimer sa créativité.  
Visuel appétissant garanti !

Après ouverture, conservation 3 mois au réfrigérateur ou 1 mois à température ambiante.