SAUCE FRAMBOISE

28% de framboise.
Sans gluten.
Texture onctueuse et nappante.

Bouteille de 1 kg

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

Une teneur en fruits de 28%.
Avec pépins de framboise pour une texture proche du fait-maison.
Prête à l’emploi.
Grande polyvalence pour exprimer sa créativité.
Visuel appétissant garanti !

DDM : 18 mois.
Conservation 1 mois température ambiante après ouverture.