SAUCE MANGUE-ABRICOT

30% de fruits : 15% purée de mangue + 15% purée d’abricot.
Sans gluten.
Texture onctueuse et nappante.

Bouteille de 1 kg

DLUO : 12 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 30%.
Prête à l’emploi.
Grande polyvalence pour exprimer sa créativité.
Visuel appétissant garanti !
DDM : 12 mois.

Conservation 1 mois température ambiante après ouverture.