

## 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.