

PÂTE DE VANILLE BOURBON AVEC GRAINS - SÉBALCÉ



Découvrez notre pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé.

PRODUITS ASSOCIÉS



Pâte de Vanille
Bourbon avec Grains
Sébalcé
Pot de 450g
DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

En pâtisserie pour aromatiser :

- les crèmes (pâtissières, anglaises, chantilly, ...),
 - les mousses
 - les masses à cuire

et pour la glace.

Mise en oeuvre

Dosage standard : 10 à 20 g / kg de mélange.

Avantages

La Pâte de Vanille Bourbon Sébalcé offre des notes caramélisées, boisées et épicées, sans infusion préalable.

Elle permet de signer toutes vos créations avec l'appellation "A la vanille Bourbon".

Les nombreux grains de vanille apportent aux réalisations un rendu visuel très qualitatif.

Pratique grâce à sa texture de pâte, elle peut se doser à la cuillère et s'incorporer directement dans les préparations sans les liquéfier.

Elle supporte la cuisson et la surgélation. Elle est sans colorants, sans arômes artificiels et sans huile de palme.