CAOKREM



Pâte d’aromatisation au cacao amer non sucrée 50 %.

Seau de 5 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Aromatisation chocolatée des ganaches, glaces, pâtes jaunes et biscuitées, crèmes chantilly, au beurre, pâtisserie…

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 100 à 150 g de préparation pour 1 kg de masse.

AVANTAGES

Prêt à l'emploi.
Non sucré, permet un dosage de sucre indépendant.
Seau refermable : meilleure protection et conservation du produit.