COCCO DI SÙLU (SAPORI DAL MONDO)



Préparation en poudre à la noix de coco, origine Philippines, pour la réalisation de glaces.

Etui de 1 Kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Glaces.
Crèmes pâtissières et crèmes.
Bavaroises.
Chantilly.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 80 à 100 g / kg de mélange.

AVANTAGES

Permet la fabrication de crèmes glacées de qualité constante en goût et en aspect.
Appellation « Sapori dal Mondo ».