

## EXTRAIT DE CAFÉ PUR ARABICA



Toute la richesse du café Arabica dans un extrait. Produit recommandé par Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2000.

Bouteille de 0,5 kg

DLUO : 18 mois

### **UTILISATIONS**

Crèmes pâtisseries, crèmes au beurre, crèmes anglaises, crèmes brûlées, crèmes glacées...

Bavaroises et mousses.

Ganaches, Macarons, Punchage...

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage selon quantité souhaitée.

Agiter avant emploi.

### **AVANTAGES**

Des notes corsées de café torréfié, typiques de la variété Arabica.

Beaucoup d'intensité et peu d'amertume.

Permet l'appellation « au Café Arabica » ou « 100% Pur Arabica ».

Offre une belle coloration aux réalisations.

Facile à incorporer.

Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.