

PASTA LAMPONE



Pâte aromatique à la framboise pour la réalisation de glaces.

Seau de 3 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

En renfort dans les glaces à base de fruits frais ou congelés.

Glaces.

Crèmes pâtisseries et crèmes.

Bavaroises.

Chantilly.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 70 à 100 g / kg de mélange.

AVANTAGES

Permet la fabrication de glaces aux fruits de qualité constante en goût et en aspect.