

## SAUCE FRAMBOISE



14% de framboise.  
Sans gluten.  
Texture onctueuse et nappante.

Bouteille de 1 kg

DLUO : 18 mois

### **MISE EN OEUVRE**

A utiliser pour tous types de desserts :

- ☐ Glaces.
- ☐ Boissons fraîches : frappés, milkshakes.
- ☐ Desserts traditionnels : crêpes, gaufres, pancakes, verrines, mousses, panna cotta, crème brûlée/renversée, gâteau de riz, gâteau de semoule.
- ☐ Gâteaux / pâtisseries : cheesecakes, brownies, muffins, donuts, cookies.
- ☐ Fruits : brochettes, salades.
- ☐ Décor à l'assiette.

### **AVANTAGES**

Une teneur en fruits de 14%.  
Avec pépins de framboise pour une texture proche du fait-maison.  
Prête à l'emploi.

Grande polyvalence pour exprimer sa créativité.

Visuel appétissant garanti !

DDM : 18 mois.

Après ouverture, conservation 3 mois au réfrigérateur ou 1 mois à température ambiante.