

SAUCE MANGUE-ABRICOT



30% de fruits : 15% purée de mangue + 15% purée d'abricot.

Sans gluten.

Texture onctueuse et nappante.

Bouteille de 1 kg

DLUO : 12 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/reversée, 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 30%.

Prête à l'emploi.

Grande polyvalence pour exprimer sa créativité.

Visuel appétissant garanti !

DDM : 12 mois.

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