

PURE PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT IGP SÉBALCÉ



Seau de 1 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Glaces.
Crèmes pâtisseries et crèmes chantilly.
Bavaroises.
Chantilly.

MISE EN OEUVRE

Dosage standard : 100 g / kg de mélange.

AVANTAGES

Un produit polyvalent qui allie gourmandise et simplicité :

- Une pâte pure 100% à base de noisettes du Piémont qui bénéficie de l'Indication Géographique Protégée.
- Sans colorants, arômes artificiels ou conservateurs.
- Optimale pour la réalisation de glaces, de pâtisseries, chocolats ou gâteaux de voyage.
- Une consistance lisse et brillante, prête à l'emploi qui s'incorpore facilement et directement sans liquéfier.

- Permet l'appellation « à la Noisette du Piémont ».
- Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.
- Pratique dans son pot refermable.