PROVA Gourmet

PATE DE

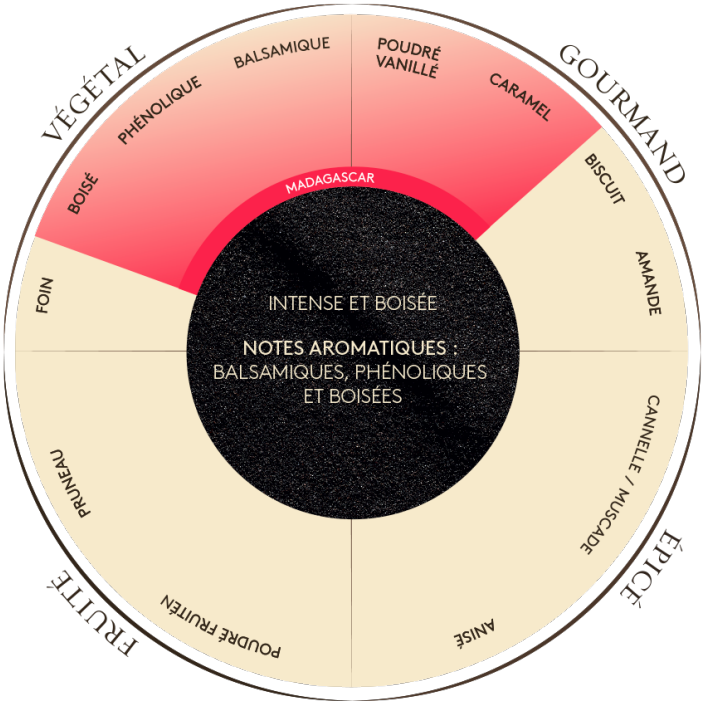
VANILLE BOURBON MADAGASCAR

TOUTE L'INTENSITE DE LA GOUSSE, dans une pâte onctueuse

Toute l'intensité aromatique typique de la vanille Bourbon de Madagascar, dont ses notes balsamiques, phénoliques et boisées, se révèlent dans cette pâte prête à l'emploi. Cuillérable, facile à doser, pratique à utiliser, elle se verse directement dans les préparations, sans temps d'infusion préalable. Grâce à sa texture onctueuse, vos préparations ne se liquéfient pas. Notre pâte de vanille s'avère idéale pour aromatiser vos créations glacées.

Packaging

Pot 500 g



Tips from the Brand

Conseils d'utilisation :
- À utiliser particulièrement en glacerie.
- Dosage recommandé : 20g/kg de masse.

Conseil de conservation :
À conserver au frais après ouverture.

Le plus :
Permet d'ajouter l'appellation "À la vanille Bourbon de Madagascar" à vos créations.

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com