



FUSION RHUM BEURRE DE CACAO À L'EXTRAIT DE RHUM

FUSION c'est l'alliance parfaite d'un beurre de cacao et d'un extrait concentré oléosoluble, pour aromatiser en un seul geste une variété d'applications.

Cette solution formulée avec 2 ingrédients seulement, sans sucre ajouté, est facile à doser et pratique à utiliser. Il s'incorpore directement dans vos préparations sans temps d'infusion préalable. FUSION assure une stabilité aromatique exceptionnelle sans apporter d'humidité, garantissant ainsi une conservation optimale de vos créations finales.

Idéal pour les créations sucrées, salées, en chocolaterie, pâtisserie, boulangerie et restauration, ses usages sont très variés car il s'utilise comme un beurre de cacao traditionnel.

Conditionnements

Pot PET 450 g

Conseils & Astuces

Pour aromatiser toutes vos préparations au rhum, utilisez FUSION Rhum, dosé à 3% et apportez une véritable stabilité à vos préparations, sans ajout de liquide.

Apportez une signature gustative unique, **avec ses notes gourmandes de fruits secs**, avec un produit présentant moins de 0.01% d'alcool.