



ARÔME NATUREL GOÛT CACAO

Conservez le goût de vos recettes et économisez sur votre coût d'aromatisation.

Goût authentique avec des notes grillées et poudrées cacao. Facile à utiliser et à incorporer, sans volatilité, résistant à la chaleur, il se verse directement dans vos préparations.

Conditionnements

Bouteille PET 1 l

Conseils & Astuces

Utilisez l'**ARÔME NATUREL GOUT CACAO** dans vos mix de glace, vos mousses, vos crèmes, ...

Dosé à 1% par kilo de masse, cet arôme permet d'avoir **LE GOÛT AUTHENTIQUE DU CACAO** tout en économisant 20% sur le coût de cacao.

ARÔME NATUREL SANS SUCRE NI COLORANT