

PÂTE DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR

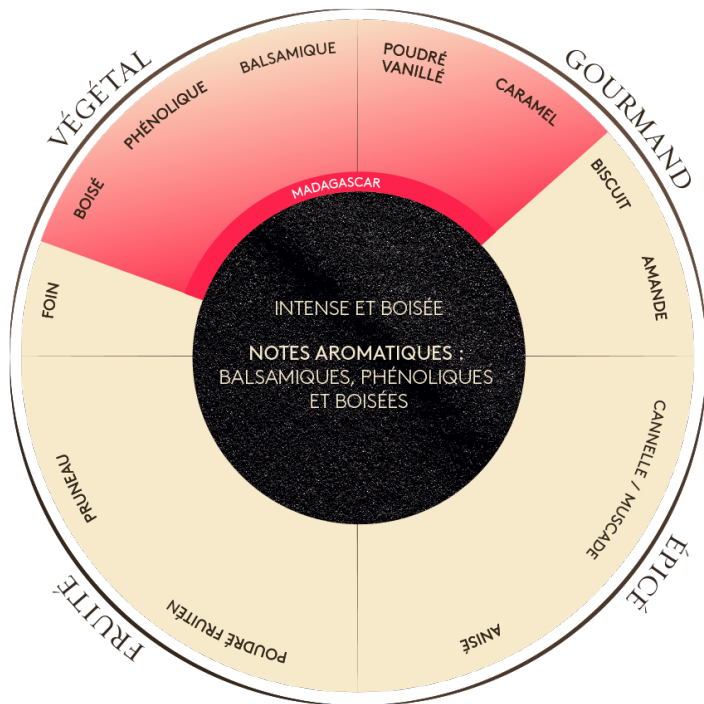
TOUTE L'INTENSITE DE LA GOUSSE, dans une pâte onctueuse



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.

Conditionnements

Pot 500 g



Conseils & Astuces

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.