

# PÂTE DE 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.

## Packaging

Pot 500 g

## Tips from the Maître Vaniller

### **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.