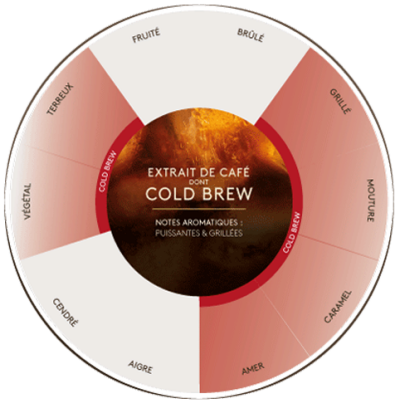
EXTRAIT DE
CAFE COLD BREW

TOUTE L'INTENSITE AROMATIQUE DU CAFE COLD BREW, DANS UN EXTRAIT PRET A L'EMPLOI, UNIQUE SUR LE MARCHE

Obtenu grâce à une lente infusion à froid de grains 100% Arabica, le Cold Brew préserve toute la richesse aromatique du café.
Découvrez-le dans un extrait de café au goût unique.
Puissant avec des notes grillées et de café moulu, une belle amertume, sans acidité.
Pour apporter une signature aromatique inédite à vos créations.



Conseils & Astuces

Seulement 2 ingrédients : extrait de café et sucre de canne.
Sans colorant, ni conservateur.

Conseils d'utilisation :
- Pour tous types d'applications : boissons froides et chaudes, glace, crème pâtissière, mousse, génoise, ganache…
- Dosage recommandé : 20g/kg de masse. A verser directement dans les préparations.
- Agiter avant emploi

Conseils de conservation :
Conserver au frais après ouverture.

Le plus :
Un profil aromatique puissant et unique, pour donner une signature unqiue à toutes vos créations.

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