EXTRAIT DE

VANILLE BOURBON MADAGASCAR AVEC GRAINES

LA PARFAITE ALTERNATIVE A LA GOUSSE

Toute l’intensité aromatique typique de la vanille Bourbon de Madagascar, dont ses notes balsamiques, phénoliques et boisées, se révèlent dans notre extrait prêt à l’emploi. Pratique, facile à doser, il se verse directement dans les préparations, sans temps d'infusion préalable.
Son origine unique valorisera les grands classiques de la pâtisserie. Ses graines de vanille apportent à vos créations un visuel attractif et un gage de qualité supplémentaire.

Conditionnements

Bouteille PET 1 L
Bouteille PET 250 ml

Conseils & Astuces

Conseils d’utilisation :
- À utiliser dans tous types d'applications, sucrées et salées, froides ou chaudes : crèmes glacées, crèmes pâtissières et anglaises, mousses, génoises, biscuits, préparations aux fruits, ganaches au chocolat, sauces…
- Dosage recommandé : 20g/kg de masse.
- Agiter avant emploi.

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.

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