EXTRAIT DE

VANILLE BOURBON MADAGASCAR CONCENTRÉ

LE CONCENTRÉ, INTENSE ET PUISSANT

Deux fois plus concentré que la version classique, notre extrait se caractérise par une intensité aromatique puissante. Ses notes balsamiques, phénoliques et boisées révèlent vos créations. Pratique, facile à doser, il se verse directement dans les préparations, sans temps d'infusion préalable. Son origine unique valorise les grands classiques de la pâtisserie et vos créations.

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