FUSION CAFÉ

BEURRE DE CACAO À L'EXTRAIT DE CAFÉ

FUSION c’est l'alliance parfaite d’un beurre de cacao et d’un extrait concentré oléosoluble, pour aromatiser en un seul geste une variété d’applications.

Cette solution formulée avec 2 ingrédients seulement, sans sucre ajouté, est facile à doser et pratique à utiliser. Il s’incorpore directement dans vos préparations sans temps d'infusion préalable. FUSION assure une stabilité aromatique exceptionnelle sans apporter d’humidité, garantissant ainsi une conservation optimale de vos créations finales.

Idéal pour les créations sucrées, salées, en chocolaterie, pâtisserie, boulangerie et restauration, ses usages sont très variés car il s’utilise comme un beurre de cacao traditionnel.

Conditionnements

Pot PET 450 g

Conseils & Astuces

Pour aromatiser toutes vos préparations au café, utilisez FUSION Café du Brésil, dosé à 3% et gagnez un temps précieux en supprimant le temps d’infusion des grains de café et en limitant le nombre de manipulations.

Apportez une signature gustative unique grâce à **sa puissance aromatique et ses notes grillées et de noix**.

Valorisez vos créations avec l’appellation **“au café du Brésil”**.

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