PÂTE D'AROMATISATION

CACAO

TOUTE L'INTENSITÉ DU GOÛT ET DE LA COULEUR DU CACAO DANS UNE PÂTE CUILLÉRABLE

La pâte d'aromatisation au cacao offre un profil aromatique intense aux notes torréfiées et poudrées qui apporte caractère et gourmandise à toutes vos créations. Elle peut être utilisé dans vos crèmes pâtissière, caramel, flan, mousse, brownie, cookie, madeleines, ...

Notre pâte d'aromatisation au cacao s'intègre facilement à toutes vos préparations. Sa texture cuillérable permet un dosage simple et précis.

Une solution pratique pour imaginer et décliner vos recettes en toute liberté.

Conditionnements

SEAU - 5L

Conseils & Astuces

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