

Coulis glacerie mûre

Descripción

Coulis spécifiquement équilibré pour répondre aux utilisations de marbrages des glaces et sorbets, mais également à la finition des coupes glacées. Il pourra alors être conservé à 4°C jusqu'au moment du service. Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois au congélateur en marbrage ou une semaine à + 4°C pour usage topping.



Universo de aplicaciones sugeridas

- glacerie

Composición Global

COMPOSICIÓN
GLOBAL

%



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Mûre Triple Crown

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco ,
Glaseado -12 -14°C

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
couleur ,
vegetale ,
frais