

Crème glacée mûre

Descripción

La crème glacée au fruit allie douceur, gourmandise, et fraîcheur du fruit. Une crème glacée contient au minimum 5% de matières grasses laitières, ce sont elles ainsi que les protéines qui vont générer cet univers gourmand. Le fruit vient se servir de ce parfait support et cohabiter tendrement. Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.



Universo de aplicaciones sugeridas

- desserts
- glacerie
- verrines

Composición Global

COMPOSICIÓN
GLOBAL

%



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Mûre Triple Crown

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Glaseado -12 -14°C

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar