

Coulis glacerie mûre

Descrizione

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.

Ambiti di applicazione suggeriti

- glacerie



Composizione globale

COMPOSIZIONE
GLOBALE

%



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Mûre Triple Crown

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo ,
Gelato -12/-14°C

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
couleur ,
vegetale ,
frais