0309435538

Eau de fleurs d'oranger 60 cl

Eau de fleurs d’oranger 100% naturelle, obtenue par distillation de fleurs d’oranger.

Terga Gastronomie

Eau de fleur d’oranger pour la cuisine : un parfum subtil et une délicieuse saveur.

L’**eau de fleur d’oranger** se caractérise par une saveur très subtile et un parfum suave.

Très populaire dans le bassin Méditerranéen, elle sert à aromatiser les confiseries, pâtisseries, crèmes glacées, boissons…

Dans le sud de la France, elle est indispensable dans la fameuse Tropézienne.

Vous pouvez également l’ajouter à vos crêpes, madeleines, brioches et yaourts.

Points forts :

- Idéale pour réaliser des salades de fruits, glaces et pâtisseries.
- Sans conservateurs ni arômes artificiels.
- Extraordinaire parfum floral.

Les avantages de l'eau de fleur d’oranger Terga :

Elle supporte parfaitement la chaleur (cuisson au four) ou la congélation (dessert glaceé).

La grande force de ce produit par rapport aux eau de fleurs d’oranger du marché, est la fraîcheur de son parfum et sa stabilité dans le temps (du fait d’absence d’arômes artificiels et additifs de tout genre).

Comment conserver l’eau de fleur d’oranger Terga ?

À conserver dans un endroit frais, à l’abri de la lumière.

Tenir au frais après ouverture.

Emploi à chaud ou à froid.

Unité : 600 ml

Produit de la même gamme	
0309435538	Eau de fleur d'oranger 60cl

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques