0309440976

Grué de cacao Epicuria 100 g

Le grué de cacao est en réalité l'éclat de fève de cacao pur torréfié, puis concassé. Il sera idéal pour donner du croustillant et du croquant à vos desserts.

Epicuria Patisserie

Ce dérivé est le produit parfait pour une incorporation dans les ganaches, cakes, gâteaux et biscuits, où il apportera une texture croquante, et une saveur assez amère et très puissante. Le grué de cacao peut également être utile pour le décor pâtissier.

Utilisation :

Prêt à l'emploi, à utiliser dans l'état.

Ingrédients :

Cacao en grains.

Peut contenir des traces de soja, lait, œuf, gluten, fruits à coques, sulfites.

Conservation :

Conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et des odeurs.

Durée vie : 6 mois

Produit de la même gamme	
0300002092	Grue de cacao epicuria 50g
0309440976	Grue de cacao epicuria 100g

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques