



0309461847

Zeste combava poudre 10 g

Parfumez vos glaces, sorbets et crèmes avec cette poudre de combava.

Patisdecor



Originaire de Madagascar, le Combava (*Citrus Hystrix*) est un agrume conjuguant des arômes de citronnelle, gingembre et de coriandre, qui est très utilisé dans la cuisine réunionnaise et la cuisine thaïlandaise.

En pâtisserie, il vous permettra pour d'ajouter un peu de peps dans toutes vos préparations. La poudre de combava se marie parfaitement avec les fruits ou le chocolat.

Vous pourrez aussi en parsemer vos pâtes sablées ou brisées pour leur apporter plus de goût.

MODE D'EMPLOI :

À utiliser dans l'état.

CONSEILS D'UTILISATION :

Ne pas ingérer en l'état.

Idéal pour réaliser biscuits, gâteaux, crèmes glacées, chocolat, compotes, salades de fruits, plats salés...

Se marie très bien avec le chocolat et la vanille.

DOSAGE :

Dosage selon vos goûts et vos envies.

INGRÉDIENTS :

Zestes de combava (100%)

Conditions de conservation avant et après ouverture : Conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière, pot bien fermé.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	10 g	Consistance	Poudre
-------	------	-------------	--------

Produit de la même gamme	
0309461847	Zeste combava poudre 10g