



0309462072

**Grue de cacao 100 g**

Grué de cacao Patisd'écór : toute la qualité Barry enfin en petit conditionnement de 100 g !

**Patisdecor**



Le grué de cacao est un éclat de fèves de cacao pur torréfié, puis concassé.

Il est utilisé pour donner du croustillant aux barres chocolatées, ou pour donner du croquant et une saveur incomparable aux ganaches, biscuits, gâteaux, nougatines, tuiles, crèmes glacées...

Il peut aussi être parsemé pour le décor.

Le grué de cacao possède un goût amer et puissant, idéal pour les confiseries, pâtisseries, viennoiseries, décorations pâtisseries, tartes au chocolat, etc.

**MODE D'EMPLOI :**

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

**INGRÉDIENTS :**

Cacao en grains

Allergènes : Peut contenir des traces de soja, lait, œuf, gluten, fruits à coque et sulfites

Durée vie : 24 mois à fabrication

Unité : 100 g

Produit de la même gamme	
0309462072	Grue de cacao 100g