0309474887

Purée de fruits passion - 500 g

La purée de fruits de la passion : l'ingrédient secret pour des créations culinaires extraordinaires.

Cerf Dellier

Une explosion de saveurs tropicales

Imaginez la pulpe veloutée et savoureuse du fruit de la passion, concentrée dans une purée onctueuse et riche en arômes.

Sa saveur acidulée et légèrement sucrée, avec des notes exotiques et florales, réveillera les papilles gustatives et apportera une touche d'originalité à toutes vos créations.

Un ingrédient polyvalent pour des créations infinies :

La purée de fruits de la passion est bien plus qu'un simple coulis.

Sa texture et sa saveur en font un ingrédient incroyablement polyvalent, idéal pour une multitude d'applications culinaires :

- Entrées et salades : Rehaussez vos salades composées ou vos plateaux de fromages avec une note d'exotisme en ajoutant une cuillère de purée de fruits de la passion à votre vinaigrette.
- Plats principaux : Déglacez vos viandes blanches ou vos poissons avec de la purée de fruits de la passion pour une sauce acidulée et gourmande. Osez également l'incorporer à vos marinades pour une explosion de saveurs tropicales.
- Desserts et pâtisseries : Incorporez la purée de fruits de la passion à vos mousses, crèmes brûlées ou sorbets pour une touche d'exotisme et d'acidité. Nappez vos tartes, gâteaux et cheesecakes pour une finition gourmande et raffinée.
- Cocktails et smoothies : Préparez des cocktails rafraîchissants et originaux en mixant la purée de fruits de la passion avec du rhum, du jus d'orange ou du lait de coco. Ajoutez-la à vos smoothies pour un boost de vitamines et une explosion de saveurs tropicales.

Ingrédients : Pulpe et jus de fruit de la passion (90%), Sucre.

Conservation : Conserver dans un endroit sec et frais. Température de stockage optimale : 15°C. **Une fois ouverte, la brique est à conserver au réfrigérateur et est à consommer dans les 7 jours.**

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	500 g

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques