



0309484124

## Pâte d'amande blanche 250 g

Apportez de la douceur à vos créations pâtisseries avec cette pâte d'amande blanche 33%.

**Cerf Dellier**



Un ingrédient incontournable pour sublimer biscuits, bonbons et garnitures fruitées.

### APPLICATIONS :

- La pâte d'amande blanche 33 % est idéale pour la réalisation de biscuits Joconde, pour les intérieurs de confiseries, les bonbons enrobés de chocolat ou encore les garnitures de fruits.
- Facile à travailler, elle vous accompagnera dans toutes vos envies créatives, aussi bien en pâtisserie qu'en confiserie artisanale.

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

- Apparence : pâte homogène, ferme mais malléable
- Couleur : ivoire clair
- Goût : doux, saveur d'amande naturelle

### INGRÉDIENTS :

- sucre, AMANDES (33%), stabilisant : sorbitol, sirop de glucose, humectant : invertase.

### CONSERVATION ET STOCKAGE :

- À conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité et de la chaleur.
- DDM : 6 mois à partir de la date de fabrication.

### CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100 g) :

- Énergie : 1818 kJ / 435 kcal
- Matières grasses : 16 g, dont acides gras saturés : 1,7 g
- Glucides : 66 g, dont sucres : 62 g
- Protéines : 6,3 g
- Sel : 0,02 g

### **Caractéristiques techniques et dimensionnelles**

Poids	250 g
Conditionnement	emballage plastique protecteur

Allergènes	Fruits à coque
------------	----------------