

- 6 décors en pâte d'amande
- 25 % d'amandes
- Motifs hiver assortis



Des décorations en pâte d'amande pour des desserts aux couleurs de l'hiver

Créez facilement une ambiance hivernale sur vos pâtisseries avec ces décorations en pâte d'amande **Hiver**. Composé de **6 sujets** inspirés de la nature, ce coffret apporte relief, couleur et gourmandise à vos créations de fin d'année. Réalisés à base de pâte d'amande, ces décors offrent une saveur délicate qui accompagne aussi bien les bûches de Noël que les entremets, cupcakes ou petits gâteaux.

Les avantages des décorations en pâte d'amande Hiver

- Décors prêts à poser.
- Délicieux goût d'amande.
- 3 motifs inspirés de l'hiver.
- Idéals pour les desserts de fête.
- Finition soignée et colorée.
- Lot de 6 décorations.
- Longue conservation.

Une décoration gourmande inspirée de la nature

Ces décorations sont fabriquées à partir de **pâte d'amande contenant 25 % d'amandes**, offrant une alternative gourmande aux décors uniquement en sucre. Leur texture fondante et leur saveur délicate s'accordent parfaitement avec les pâtisseries de Noël et les desserts de saison.

Le coffret comprend **6 décorations** réparties en trois modèles :

- 2 feuilles de houx,
- 2 flocons de neige,
- 2 champignons.

Cette association de motifs permet de composer facilement un décor naturel et hivernal sur une bûche, un entremets, un layer cake ou des cupcakes. Les sujets peuvent également agrémenter une table de fête ou compléter une décoration pâtissière sur le thème de Noël.

Avec des dimensions comprises entre **3 et 3,8 cm**, ces décorations sont suffisamment visibles pour mettre en valeur vos créations tout en restant parfaitement proportionnées à la plupart des desserts.

Ingrédients et informations nutritionnelles

Ingrédients : sucre, **amandes (25 %)**, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, épaississant **E414**, albumine de **lait** solubilisée, acidifiant **E330**, humectant : invertase, concentré de carthame, jus de betterave rouge concentré, agent d'enrobage **E904**, colorants : **E160a, E172**.

Allergènes : contient des **amandes** et du **lait**. Peut contenir des traces d'**œufs** et d'autres **fruits à coque**.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g
Énergie	1840 kJ / 438 kcal
Matières grasses	16 g
dont acides gras saturés	1,4 g
Glucides	65 g
dont sucres	63 g
Fibres	3,6 g
Protéines	6,6 g
Sel	0,02 g

Conservation et conseils d'utilisation

Conservez les décorations en pâte d'amande à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité afin de préserver leur texture et leurs couleurs. Leur durée de durabilité minimale est de **24 mois**. Déposez-les sur vos pâtisseries juste avant la présentation pour une finition soignée.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Conditionnement	Sachet de 6
-----------------	-------------

Référence : 0309491718