



0300002241

Extrait de fleur d'oranger Epicuria 50 ml

Extrait de fleur d'oranger pour parfumer vos préférences desserts, boissons, nappages...

Epicuria Pâtisserie



Notre gamme Epicuria vous permet de découvrir des extraits alimentaires particulièrement utiles pour parfumer vos préparations, desserts, boissons, nappages, glaces, macarons, crèmes pâtisseries et autres... Nous vous proposons une large gamme d'arômes alimentaires sucrés et salés pour toutes les utilisations en cuisine et pâtisserie : arômes de fleurs, de fruits, de fruits secs, d'arômes chauds et épicés.

Ingrédients: extrait de fleurs d'oranger, alcool éthylique.

Dosage indicatif:

1 cuillère à café pour 100g de préparation.

Instructions:

- A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur.
- A stocker de préférence entre 0 et 4°C après ouverture.
- Pour denrées alimentaires: utilisation limitée (Ne pas ingérer en l'état)
- DLUO : 24 mois à partir de la date de fabrication.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Colorant	Sans colorant	Consistance	Liquide
Fonctionnalités	Saveurs prononcées	Sel	Sans sel

Unité : Flacon de

Produit de la même gamme	
0300002252	Arome naturel cerise epicuria 50ml
0300002251	Arome naturel fraise epicuria 50ml
0300002250	Arome naturel framboise epicuria 50ml
0300002248	Arome naturel mangue epicuria 50ml
0300002247	Arome pistache epicuria 50 ml
0300002245	Arome naturel noix de coco epicuria 50ml
0300002243	Arome naturel vanille epicuria 50ml
0300002253	Arome amande douce epicuria 50ml
0300002244	Arome yuzu epicuria 50ml
0300002249	Arome naturel lavande epicuria 50ml
0300002246	Arome violette epicuria 50ml
0300002242	Arome naturel menthe epicuria 50ml
0300002241	Extrait de fleur d'oranger epicuria 50ml