



0300002204

Pralines roses concassées 200g

Pralines roses concassées, pour décor en pâtisserie. Amandes enrobées d'une couche de sucre rose, à l'aspect bosselé et verni.

Epicuria Pâtisserie



Les Pralines rose concassées Epicuria sont typiques de la région lyonnaise, elles seront parfaites pour réaliser notamment des tartes aux pralines roses, des brioches, des muffins, des cookies...

Ingrédients :

- Sucre, amandes (10%), sirop de glucose, amidon de manioc, huile de colza, colorant E129.

Instructions:

- A incorporer dans vos préparations
- A conserver dans un local sec ne dépassant pas 38°C. D'avril à octobre à conserver à une température maxi de 15°C.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Colorant	Avec colorant	Consistance	Concassé
Fonctionnalités	Couleur, Goût, Texture		

Unité : Sachet de 200 g

Produit de la même gamme	
0300002204	Pralines roses concassees epicuria 200g