



Amoretti - Artisan Natural Flavors - Myrtille 226 g NL-FR-DE-EN

Art. 054.300.2NFDE

<https://www.brouwland.com/fr/qr/054.300.2NFDE>

Savoureux, polyvalent et économique !

Enfin, une alternative naturelle, de longue conservation (même après ouverture) aux fruits frais et à la purée.

« Amoretti Artisan Natural Flavors » sont des arômes naturels et artisanaux ; une méthode fantastique pour aromatiser et assaisonner la bière. Ces pâtes aromatisants concentrés conviennent également parfaitement au vin, à la crème glacée, au sorbet, aux gâteaux, aux pâtisseries, au yogourt... bref à toutes vos créations. Les saveurs artisanales sont prêtes à l'emploi et très concentrées, donc peu de quantité nécessaire.

Utilisant la saveur et la couleur naturelle, les produits Amoretti sont des produits thermorésistants et de longue conservation. Ils ne contiennent aucun agent de conservation ni édulcorant artificiel. De plus, vous économisez sur les coûts d'exploitation, parce qu'il n'y a ni congélation, ni décongélation, ni réduction nécessaire.

Caractéristiques :

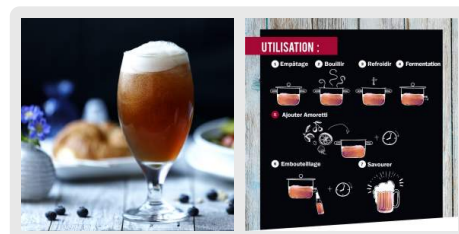
- arôme naturel
- couleur naturelle
- sans conservateurs
- stable à la conservation ; même après ouverture
- sans édulcorants artificiels
- facile à utiliser
- consistance de la saveur
- toujours disponible
- pas de réduction de bière

Faible concentration d'utilisation dans le moût : 0,5-1% en poids ; par exemple : 20 l de moût correspond à une dose moyenne de 115 g.

Myrtille

Nous aimons les myrtilles à cause de leur saveur légèrement sucrée et légèrement acidulée.

Idéal pour donner de la saveur et de l'arôme à vos bières artisanales afin de créer votre breuvage ultime. Ils accompagnent également bien les smoothies, les glaces pilées, les margaritas, les cocktails, les boissons protéinées, les liqueurs et les vins. Ajoutez facilement un goût et un arôme exceptionnels à vos pâtisseries, yogourts, sorbets, crèmes glacées... et plus encore !



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.29 kg
Longueur	7.3 cm
Hauteur	7.8 cm
Largeur	7.3 cm
Code EAN	5420069827892