



Amoretti - Artisan Natural Flavors - Fraise des bois 998 g

Art. 054.302.4

<https://www.brouwland.com/fr/qr/054.302.4>

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 :

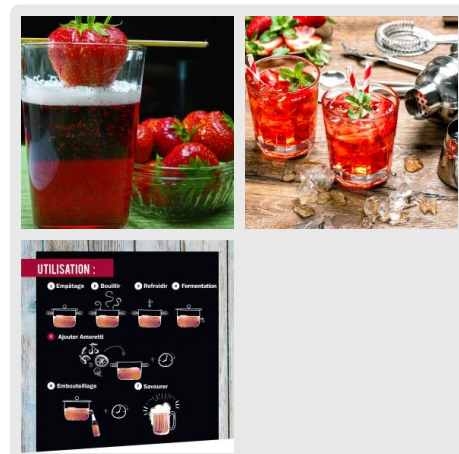
- arôme naturel
- couleur naturelle
- sans conservateurs
- stable à la conservation ; même après ouverture
- sans édulcorants artificiels
- facile à utiliser
- consistance de la saveur
- toujours disponible
- pas de réduction de bière

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.

Fraise des bois

Remplacez les saveurs actuelles de fraise des bois dans vos recettes de bière par « Amoretti Natural Wild Strawberry Artisan Flavor » ; la saveur artisanale naturelle à la fraise des bois et découvrez la différence qu'un produit de qualité véritable puisse faire. Il sera bientôt un ingrédient essentiel dans votre brassage.

Vous pouvez aussi mélanger « Amoretti Natural Wild Strawberry Artisan Flavor » à la crème glacée et au lait pour créer un milk-shake à la fraise des bois. « Amoretti Natural Wild Strawberry Artisan Flavor » peut également être utilisée pour glacer n'importe quel gâteau, ou utiliser-la pour faire un glaçage qui transformera vos beignets et vos pâtisseries du déjeuner en une véritable délicatesse.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.29 kg
Longueur	7.3 cm
Hauteur	7.8 cm
Largeur	7.3 cm
Code EAN	5420069827960