

BEURRE EXTRA-FIN CAKE GOLD DEBIC 2,5KG

Beurre 82% MG en bloc, pour toutes les applications de mélange

- Goût intense car fabriqué exclusivement à partir de crème fraîche
- Point de fusion maîtrisé :
 - Permet une incorporation parfaite
 - Propriétés de fouettage idéales
 - Qualité et régularité toute l'année
- Format 2,5kg : facile à stocker et à portionner
- Existe aussi sans carotène

Point de fusion : 30-32°C°



900089 - 4x2,5 kg



Conservation

Conserver au frais entre 4 et 6°C.



Mode d'emploi

Pour mieux travailler le beurre, le retirer à l'avance de la chambre froide. La bonne température, pour un beurre souple et maniable, est comprise entre 18 et 22°C.



Ingrédients

Beurre (min 82% de MG); colorant : bêta-carotène.



DLUO

112 jours.