RETOUR

BEURRE EXTRA-FIN CAKE 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 en Gold (avec carotène) : pour une belle couleur dorée

Point de fusion : 30-32C°

900073 - 4x2,5kg

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).

DLUO
112 jours.