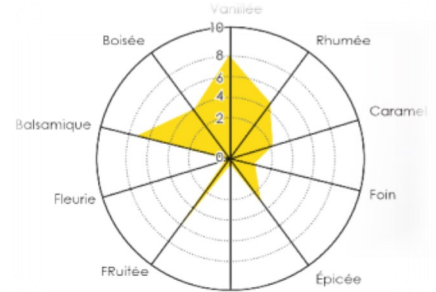




BEVANAR

SPÉCIALITÉS ALIMENTAIRES GASTRONOMIE
Tél. 022 884 30 30 - orders@bevanar.ch

EURO VANILLE



Description :

Apparence : bulles

Couleur : orangé

Olfactif : typique de la vanille Bourbon

Poids net : 200 g

Conservation : À conserver au frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité

Art. 93178 Bulles de vanille Eurovanille 200 g

La bulle de vanille renferme l'extrait de vanille Bouquet qui permet d'apporter des notes aromatiques de la vanille Bourbon (*Vanilla Planifolia*) et en note de fond, des notes de vanille Tahitensis. Une fois en bouche, la bulle se rompt et libère un goût vanille intense.

Avantages de la bulle :

- 100% vanille, la bulle de vanille apporte une touche de vanille très subtile.
- Les bulles de vanille offrent un très bon visuel pour vos présentations culinaires..
- Elle est parfaite pour les desserts à l'assiette .

Utilisations :

Pour les restaurants et/ou traiteurs : Idéale pour les desserts à l'assiette, la bulle de vanille permet une note créative à vos desserts servis à la minute.

Celle-ci ne s'intègre pas à la préparation mais vient se disposer sur le dessert en cours de préparation.

