

Příprava: Pâte à tartiner s vanilkovou pastou využijete nejlépe tehdy, pokud budete chtít vylepšit omáčky, zmrzliny a Flan (creme karamel). Aplikace je velmi jednoduchá: 40 až 50 gramů na litr omáčky nebo zmrzliny, dobře promíchejte, přidejte k téměř připravené omáčce a nebo zmrzlině a zamíchejte.

Dodává jemnou chuť lékořice.

Pâte Régliste využijete nejlépe tehdy, pokud budete chtít vylepšit omáčky, zmrzliny a Flan (creme karamel).

Způsob použití: Aplikace je velmi jednoduchá: 40 až 50 gramů na litr omáčky nebo zmrzliny, dobře promíchejte, přidejte k téměř připravené omáčce a nebo zmrzlině a zamíchejte. A to je všechno.

Složení: glukózový sirup, přírodní dochucovadla, cukr, lékořice, karamel E150d, zahušťovadlo: modifikovaný bramborový škrob, xanthanová guma.

Obsahuje sladidlo.

Dávkování: 40 - 50 g / l.

Po otevření uchovávejte v chladu.

Produkt z Francie.
