



• SAINTE LUCIE EXCELLENCE •

NOUVEAU

Pâte de citron avec des écorces de citron



Poids Net : 440 g

Référence : P1361

EAN code : 3162050013618

Avantages :

- > Format pratique d'utilisation. Pot refermable. Pas de perte de produit.
- > La pâte peut s'utiliser dans des préparations avec cuisson et pour les préparations type glaces.
- > La base sucrée du produit ne nécessite pas de réajuster le sucre de la recette du produit fini.

Note gustative: Cette pâte apporte des notes douces de citron relevées par la puissance aromatique et l'amertume de l'écorce de citron.

Utilisations :

- > Mélangez avant utilisation. Incorporez la pâte de citron directement dans la préparation.
- > Incorporez au dernier moment pour les préparations à base de produits laitiers.
- > Renforcez légèrement le dosage de la pâte de citron, dans les recettes riches en matière grasse.
- > Parfume les glaces, mousses, bavares, crèmes (crème chantilly, crème pâtissière, crème anglaise), ganaches, cakes et biscuits....

Dosage indicatif : entre 25g et 50g pour 1kg de préparation.
Ajustez selon vos recettes.



www.saintelucieexcellence.fr

<https://fr.linkedin.com/company/sainte-lucie>



5 rue des Chèvrefeuilles - 60100 Creil
France