Garniture pour tarte flambée

Élaborée à partir de fromage blanc, de crème fraîche et d'une touche d'épices pour lui apporter une saveur unique !

COOPÉRATIVE ALSACE LAIT
GOURMET DE TRADITION
PROFESSIONNEL

Caractéristiques





Avantages

- Bon goût de **crème fraîche**
- Ferments sélectionnés qui assurent une **excellente tenue à la cuisson**
- **Sans conservateur**
- **Répartition facile** sur fond de tartes
- 1 pot de 5kg permet de garnir environ **40 tartes**

Champs d'application

- Idéale pour **tarte flambée, baguette flambée et pour pizza blanche**

Liste d'ingrédients

- **Lait** pasteurisé, **crème** pasteurisé, huile de colza, épaississant : amidon modifié, sel, poivre, muscade, ferments **lactiques**

Données techniques

VISUEL PRODUIT		
DÉSIGNATION	Garniture pour tarte flambée **seau 1kg**	Garniture pour tarte flambée **seau 5kg**
CODE PRODUIT	13 0672 06	13 0657 01
PCB	6	1