



**ALIMENTARE
SECCO**
SALSE VARIE

VIN BRULÉ/STRUDEL MELE
KG. 1,03X6

WIBERG **CODICE**
84613



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Gusto aromatico, in una miscela equilibrata di arancia, limone, vaniglia e chiodi di garofano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: fruttato di arancia e limone, con una tenue nota di vaniglia e chiodi di garofano.

INGREDIENTI

Zucchero, destrosio, aroma.

SHELF LIFE:

24 mesi, conservato in luogo chiuso e asciutto.

UTILIZZO

Ideale per vin brulé e varianti di ponce, nonché per insaporire ricette dolci e rifinire il cavolo rosso.

Dosaggio consigliato: 1 cucchiaino in ¼ l di vino; sufficiente per ottenere 51 litri.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it