



FOND ROYALE

ÖVERSIKT

En pulverbas för att göra bavaroise-, färskost- och yoghurtbakverk, pudding och desserter.

ANVÄNDNING

Blanda 200 g Fond Royale med 250 ml vatten och tillsätt försiktigt vispad grädde (1000 g). Kyl den färdiga produkten i minst en timme.

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
	7 kg	Säck	



LAGRING

Svalt och torrt



HÅLLBARHETSTID

270 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



KATEGORI

Fruktyllningar, krämer och toppings, Övriga fyllningar



FÄRDIG PRODUKT

Bakverk, Cheesecake, Dessert, Kondisbitar, Konfektyr