

Ube - Vanille

Informations

Quand la douceur florale de la vanille rencontre l'intensité veloutée de l'ube... un mélange tout simplement irrésistible.

Ingredients

95% Ube, poudre d'igname violet (*Dioscorea alata*) (origine Chine), 5% poudre de vanille (origine madagascar / Ouganda)

Ingrédients d'origine naturelle

Stockage & Conservation

- 24 mois
- À conserver dans un endroit frais, sec, ventilé et à l'abri de la lumière

Conditionnement

- Sachet sous vide de 500g ou 1kg
- Emballage alimentaire refermable

Caractéristiques techniques

- Aspect : poudre fine violette
- Goût : légèrement sucré
- Granulométrie : fine (0,177 mm)
- Solubilité : dispersible dans liquides chauds ou froids

Informations nutritionnelles

pour 100g

Énergie	531,35 KJ 127,17 Kcal
Matières grasses	0,7 g
Dont saturées	0,03 g
Glucides	12,53 g
Dont sucre	0,75 g
Fibres alimentaires	2,25 g
Protéines	1,71 g
Sel	0,01 g
Vitamine C	0,0 g
Potassium	0,47 g

Transformation

- Séchage par air chaud
- Conditionnement en France

Conseil de préparation

- Dosage par portion : 2g à 5g (4g recommandé)
- Ajouter une petite quantité de liquide à la dose de poudre tout en mélangeant. Incorporer ensuite le mélange à votre préparation.



grossiste-ube.com

Contact

Département produit

0649556468

hello@grossiste-ube.com