



# PASTA DE VAINILLA «Squeezy Bottle»

## Vainilla Bourbon :

La vainilla planifolia de Madagascar se caracteriza por sus notas afrutadas y su aroma rico y redondo.

## La pasta de vainilla :

La pasta de vainilla “squeezy bottle” es 100% natural, es fabricada únicamente con vainilla Bourbon. Esta compuesta de extracto de vainilla (obtenido de una extracción hidroalcohólica de vainas Bourbon), de semillas de la vainilla y un soporte (agua, azúcar, tragacanto).

Esta pasta puede ser utilizada para decorar sus creaciones o en topping.

## Descripción :

Aspecto : Pasta viscosa con presencia de semillas  
Color : Marrón  
Olor : Típico de la vainilla Bourbon  
Peso neto : 270 gr  
Caducidad : 18 meses  
Conservación : Almacenar en fresco y al abrigo de la luz y humedad



## Ventajas :

- **Práctico** : Aplicación rápida gracias a su sistema de fácil presión.
- **Higiene** : Su sistema de tapa flip flop (anti-goteo) impide la degradación del producto en contacto con el aire libre.
- **Aspecto visual** : Una excelente presentación del producto, gracias a la presencia de semillas de vainilla.

## Utilización :

**Topping** : Agitar la botella antes de su utilización. Presionar para obtener la cantidad deseada. Se recomienda respetar la dosificación, la pasta posee un aroma potente.

**Aromatización** : La pasta de vainilla es ideal para aromatizar sus pasteles y preparaciones a base de leche o cremas.

La dosis recomendada es de 30 gr/litro.