

Le zeste d'agrumes

— COLLECTION DES CHEFS —

*Le zeste d'agrumes
plein de pep's
et haut en couleur.*





Zestes d'agrumes,
décor de salade.

MISE EN ŒUVRE ET APPLICATIONS

En décor de verrines
ou de petites pièces sucrées
ou salées.

En inclusion pour aromatiser
vos appareils, biscuits,
marmelades...

En assemblage de salades
et sandwiches.

NOS RECETTES

- **EN CHEVEUX D'ANGES** (zestes de 40 mm) :
citron, citron vert, orange.
- **EN SEMOULE** (zestes finement ciselés) :
citron, citron vert, orange.
- **EN CUBES** (cubes de 5x5mm) : orange, citron.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- **Barquette** de 500g.
- **Vendu congelé**, DLUO : 18 mois.

*Vous
aimerez
aussì*

Les fruitissimes™
d'orange et de citron,
confectionnés à partir
de l'agrumes entier.



LES PLUS DE
L'atelierd2i

- Le goût puissant
de l'agrumes
sans amertume
- Une couleur éclatante
- Une texture souple
- Une multitude
d'utilisations possibles
en sucré et en salé


atelierd2i
FRUIT DESIGNER

Rue Saint Auban
Zone de l' Arsenal Ouest
02800 La Fère / FRANCE

Tél. : +33 (0)3 23 56 21 79

atelierd2i.com