

Le salon sommet de l'élevage

***Coquard propose des ingrédients pour glace
dans sa gamme de produits à mélanger avec le lait entier
de la ferme***

Pourquoi ne pas transformer le lait en glace. Pour vous faciliter le travail nous proposons un mix complet à mélanger avec le lait. Ensuite il y a les pasto pour produire les différents parfums, et quelques variegato et toppings pour décorer. Cette gamme vous permettra de produire de la glace de façon facile et efficace. Si vous êtes intéressé, contactez les Etablissements COQUARD ...



Base Neutre

C'est un mélange complet en poudre prêt à l'emploi. Cette base neutre, sans colorant ou arômes. Cela signifie que vous pouvez ajouter des pasto pour donner la saveur unique à votre glace.

Dosage: 1kg / 3l de lait

Recettes contenant 70 à 75% de lait entier de la ferme



Pasto pour la saveur

Aromatisez votre glace avec nos pastos. Parfaitement équilibrés en termes de couleur, de goût, d'acidité et de teneur en sucre, ils vous assurent une glace vraiment savoureuse à un dosage de 5% - 7,5%.



Variegato et topping pour la décoration

La finition de votre vitrine de glace est un jeu d'enfant avec nos variegatos et nos toppings. Essayez nos merveilleux variegatos avec des morceaux de biscuits ou des morceaux de fruits. Les toppings sont toujours de la meilleure qualité et offrent d'innombrables possibilités d'utilisation dans les desserts.

