

Pâte d'amandes méditerranéennes rouge, M 0 MM RED, Réf. n° 007 007

Parfois, il faut que ce soit rouge! Lubeca propose comme nouveau produit une variété de massepain de qualité supérieure en qualité de masse brute. La coloration est obtenue exclusivement par des aliments colorants (et donc SANS colorant). La base de cette pâte d'amande est constituée d'amandes aromatiques (52%) provenant du bassin méditerranéen, qui sont enrichies d'une légère note fruitée. Laissez-vous inspirer par cette innovation rouge et donnez un coup de fouet supplémentaire à votre assortiment.

ANALYSES SENSORIELLES **APPLICATIONS Amandes** Intensité de **Pâtisserie** Confiserie couleurs Boulangerie **Bonbons** CONSERVATION Note Amertume fruitée 8 mois, minimum CONDITIONNEMENT 5x1 kg (carton de 5 kg) Acidité Note sucrée

CARACTÈRE

- Goût aromatique de massepain
- Note légèrement fruitée
- Acidité discrète et rafraîchissante
- Couleur rouge grâce à de purs concentrés de fruits/légumes issus de la nature
- Garantie sans colorants et sans d'arômes

Pâte d'amandes RED

Exemples d'utilisations

Tarte aux amandes rose:

Notre pâte d'amande rouge confère à cette tartelette aux amandes une délicate teinte rosée et un goût discret et fruité. Pour la finition, déposez une rose réalisée avec notre nouveau massepain rouge.



Red & Green:

Notre pâte d'amandes rouge élégante est combinée avec une ganache aux pistaches fraîchement concassées "extra green" et de chocolat blanc, enrobé de chocolat de couverture Lubeca donne une toute nouvelle expérience gustative.



Tricolore Italia:

Outre notre pâte d'amandes à la pistache PM (Réf. n° 081 007) et notre pâte d'amandes classique M0 MM (art. n° 014) complète notre nouveauté rouge M0 MM RED les couleurs pour une création d'intérieurs de chocolat très ..Tricolore Italia".



Truffes à la pâte d'amandes Ruby :

La variante Ruby de notre truffe au massepain est une combinaison de notre massepain rouge et de porto Ruby pour une liaison rouge et fruitée passionnante.



Ricciarelli "Rosso"

Les Ricciarelli en version Rosso sont la variante rouge et fruitée de ces délicats biscuits toscans aux amandes, cuits selon une méthode de cuisson à basse température (125 °C) particulière et trop peu connue.



