

Victoria Amandelbeslag: om je vingers bij af te likken.



De aangenaam zoete en frisse amandelsmaak in combinatie met het gebruik van een klein beetje citroen draagt bij aan een aangename smaakexplosie. Bovendien heeft het beslag ook een heerlijke krokante en frisse uitstraling.

Victoria Amandelbeslag: om je vingers bij af te likken.

Het beslag ook een heerlijke uitstraling door de krokantheid en de lichtbruine kleur van het amandel-schaafsel. Loopt het water u al in de mond? Bij ons wel! Het unieke, zacht lichtbruine Victoria Amandelbeslag is werkelijk om je vingers bij af te likken. Het amandelbeslag bestaat uit een combinatie van krokant amandelschaafsel, suiker en een vleugje citroen en laat zich uitstekend gebruiken als topping voor alle gebak- en taartsoorten. Daarnaast is het meer dan prima geschikt om mee te bakken in (natte) cakesoorten. De unieke eigenschappen van het amandelbeslag zorgen er ook voor dat u het kunt gebruiken in combinatie met een wat zuurdere vruchtenvulling zoals bijv. appel. Maar heeft u wel eens gedacht aan het gebruik van het amandelbeslag in ijs, ijstaarten, in culinaire desserts of zelfs in seizoensproducten als kerst- en paasstollen? De mogelijkheden zijn eindeloos!

Victoria Amandelbeslag past in een onderscheidend assortiment:

De voordelen:

- De constante kwaliteit zorgt voor een continu hoogwaardig eindproduct
- Het beslag kent talloze culinaire mogelijkheden en toepassingen
- Geen uitval ten opzichte van eigen productie
- Gunstige prijs/kwaliteit verhouding
- Mogelijkheid tot onderscheid t.o.v. uw concurrent door gebruik van dit unieke product.

Voordeel voor uw klant:

- Altijd een overheerlijke en goed uitzierende topping op diverse producten
- Heerlijke smaak door toepassing van o.a. een vleugje citroen
- Aantrekkelijke uitstraling van het product ter presentatie aan gasten