

## Amandes et noisettes travaillées

Les amandes et noisettes travaillées font partie des besoins quotidiens des pâtisseries, des boulangers et des confiseries. Elles sont utilisées pour le saupoudrage, la décoration et le fourrage des produits de pâtisserie, de boulangerie et de confiserie.

### Stockage:

frais (18°C au maximum), à l'abri de la lumière, s ec  
humidité relative de l'air: 60 % au maximum

### MP Amandes travaillées

amandes douces blanchies:



- a) Amandes effilées
- b) Amandes hachées moyen
- c) Amandes entières blanchies pour décoration
- d) Amandes divisées en moitié
- e) Amandes en bâtonnets (bâtonnets longs)
- f) Poudre d'amandes



## HP Noisettes travaillées

noisettes blanchies:

- a) Noisettes effilées
- b) Noisettes hachées moyen
- c) Noisettes blanchies entières
- d) Poudre de noisettes



## ME Produit de remplacement pour les amandes: cacahuètes blanchies effilées.

Les amandes et noisettes travaillées -sauf celles qui sont effilées- sont disponibles torréfiées à différents degrés et/ou sous différentes formes (fin, moyen, gros). Il faut préalablement déterminer avec le client le degré de torréfaction des amandes ou des noisettes et l'achat d'une quantité minimale est obligatoire.

Les amandes et noisettes travaillées -sauf celles qui sont effilées- sont disponibles torréfiées à différents degrés et/ou sous différentes formes (fin, moyen, gros). Il faut préalablement déterminer avec le client le degré de torréfaction des amandes ou des noisettes et l'achat d'une quantité minimale est obligatoire.