

Définition

Mélange de composants solides (cacao, sucre, lait en poudre, fruits secs)
dans des matières grasses végétales

Deux variétés de fourrages

- Fourrages dont l'humidité est inférieure à 1% : durée de vie de 12 mois dans l'emballage d'origine.
- Fourrages dont l'humidité est comprise entre 15 et 25% : durée de vie plus courte.

Principales utilisations

- Intérieurs de bonbons ou truffes fantaisies.
- Pour tartiner des gaufrettes ou pour coller des biscuits.
- Fourrage de pâtes jaunes ou de brioches ou de biscuits et de barres avant cuisson, ou d'intérieurs de glaces.