



Citronový cukr s citronovou kůrou



Používá se k posypání a ochucení pečených a nepečených moučníků a dalších sladkých pokrmů. Můžeme s ním ochutit krémy, zmrzliny, ale i alkoholické nebo nealkoholické nápoje. Ve svém receptu nahradte část běžného cukru Cukrem s citronovou příchuť. Dodáte tak moučnicku krásnou citrusovou vůni a chuť.

Složení suché směsi: cukr, přírodní citronové aroma 3,2 %, citronová kůra 2,5 %.

Použití: Citronový cukr přidáváme do lineckých, piškotových, třených a kynutých těst pro zvýraznění chuti. Citronovým cukrem můžeme ochutit krémy, zmrzliny i tvaroh.