



GLUTEN FREE / SANS GLUTEN

SHAKE WELL BEFORE USING

1 Teaspoon Emulsion = 1 Teaspoon Extract

BIEN AGITER AVANT L'UTILISATION

1 c. à thé d'émulsion = 1 c. à thé d'extrait

More Impact Than An Extract!

Flavor That Won't Bake Out.

Add delectable flavor to your baked goods, frostings, and more.

Plus haut en saveur qu'un extrait !

Un arôme qui ne part pas au four.

Donnez une délicieuse saveur à vos pâtisseries, vos glaçages et plus.

For Recipes & More Visit LorAnnOils.com

Pour des recettes et plus encore, visitez notre site web.



LORANN

BETTER THAN EXTRACTS[®]

PISTACHIO
BAKERY EMULSION

PISTACHE
ÉMULSION POUR
PÂTISSERIES

NATURAL & ARTIFICIAL FLAVORS
ARÔMES NATURELS ET ARTIFICIELS

118 mL | (4 fl oz)

INGREDIENTS

Water, propylene glycol, alcohol, natural and artificial flavors, xanthan gum, tragacanth gum.

INGRÉDIENTS

Eau, propylène glycol, alcool, arômes naturels et artificiels, gomme de xanthane, gomme adragante.

DISTRIBUTED BY /
DISTRIBUE PAR

LORANN OILS, INC.
LANSING, MICHIGAN

MADE IN U.S.A. /
FABRIQUE AUX E.-U.