

# TOFFEE D'OR CARAMEL

PASTRY TOFFEE D'OR

Ready-to-use fine toffee creamy spread, prepared by cooking milk and sugar according to the traditional recipe. Highly versatile and suitable for any kind of application within your pastry operation, either before or after baking. Freeze-stable.



## MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Copertura



Decorazione



Farcitura



Pralina

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030385

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Milch

## INFO

### Claims

A lunga conservazione

### Details

Finissima crema toffee pronta all'uso, realizzata attraverso la cottura del latte e dello zucchero secondo il metodo tradizionale. Estremamente versatile, si presta ad applicazioni sia ante che post forno. Stabile anche alla surgelazione.

### Beschreibung

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

crema Toffee/Caramel per decorazione e farcitura di prodotti di pasticceria, pralineria e gelateria. Adatta all'impiego in prodotti a lunga conservazione.

**Denomination**

semilavorato per prodotti dolciari.

**Directions for use**

per aromatizzazioni il prodotto è pronto all'uso.

Per coperture riscaldare in forno a microonde od a bagno maria a 50-55°C.



Extraordinary  
made simple.