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

irca GROUP Extraordinary made simple.



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
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.