

CARAMEL CUBES

PASTRY

CARAMEL CONFECTIONS
(TOFFEE/BUTTERSCOTCH/FUDGES/TRUFFLES)

Caramel-flavored inclusions designed for all pre-baking applications in pastry and bakery. Caramel Cubes impart creaminess and a delightful flavor, adding a distinctive taste to leavened products, cakes, muffins, cookies, biscuits, and more.

Their special formulation allows Caramel Cubes to maintain their shape during dough processing without melting or compromising the product's properties.

In addition to the formulation, the size (6 x 6 x 6 mm) is also a fundamental distinguishing feature. Thanks to this size, the cubes dissolve during baking, creating a delightful drop of toffee-flavored caramel.



MODALITÀ D'USO



Biscotti



Brownie



Cake



Fagottino



Lievitato



Muffin



Pandoro



Panettone



Plum cake

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980935

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Beschreibung

Karamellwürfel 9x9x9 mm, charakteristischer Karamellgeschmack, leicht gesalzen.

Denomination

Halbfertigprodukt für Backwaren

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

Verwendung:

Die Würfel unter den Teig/die Zubereitung mischen.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 20766185

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Details

Karamellgeschmack-Einschlüsse, die für alle Backanwendungen in Konditoreien und Bäckereien entwickelt wurden. Die Caramel Cubes sorgen für Cremigkeit und Gaumenfreude und verleihen Hefeteigprodukten, Kuchen, Muffins, Keksen, Plätzchen und vielem mehr einen einzigartigen Charakter.

Dank ihrer speziellen Rezeptur behalten die Caramel Cubes während der Teigverarbeitung ihre Form, ohne zu schmelzen und ohne die Eigenschaften des Produkts zu beeinträchtigen.

Neben der Rezeptur ist auch die Größe (6 x 6 x 6 mm) ein wesentliches Unterscheidungsmerkmal, dank derer die Würfel beim Backen schmelzen und einen köstlichen Karamell-Tropfen mit Toffee-Geschmack bilden.

Beschreibung

Karamellwürfel 6x6x6 mm, charakteristischer Karamellgeschmack, leicht gesalzen.

Denomination

Halbfertigprodukt für Backwaren

Directions for use

Verwendung:

Die Würfel unter den Teig/die Zubereitung mischen.



Extraordinary
made simple.