

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



Biscuits, Cookies



Brownie



Cakes



Small pastry



Leavened cakes



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

Description

Medium brown pieces, size approx. 9x9x9mm, caramel taste, slightly salty.

Denomination

Semifinished product for pastry and ice cream

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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

Inclusioni al gusto di caramello studiate per tutti gli impieghi ante-forno in Pasticceria e Bakery.

I Caramel Cubes offrono cremosità e piacevolezza al palato, conferendo un carattere unico a prodotti lievitati, cake, muffin, cookies, biscotti e altro ancora.

La loro speciale formulazione consente ai Caramel Cubes di mantenere la loro forma durante la lavorazione degli impasti, senza sciogliersi e senza compromettere le proprietà del prodotto.

Oltre alla formulazione, anche la dimensione (6 x 6 x 6 mm) rappresenta una caratteristica distintiva fondamentale, grazie alla quale i cubetti si sciolgono in fase di cottura creando una deliziosa goccia di caramello dal gusto toffee.

Description

Cubetti di caramello 6x6x6 mm, gusto caratteristico di caramello, leggermente salati.

Denomination

Semilavorato per prodotti di pasticceria

Directions for use

Modalità di uso:

Mescolare i cubetti all'impasto / preparazione in corso.



Extraordinary
made simple.