

CUBO DE CAMELO

PASTELES

CONFITERÍAS DE CAMELO
(TOFFEE/BUTTERSCOTCH/FUDGES/TRUFAS)

Ingredientes con sabor a caramelo diseñados para todas las aplicaciones de prehorneado en pastelería y panadería.

Los cubos de caramelo aportan cremosidad y un sabor delicioso, añadiendo un toque distintivo a productos fermentados, pasteles, magdalenas, galletas, bizcochos y mucho más.

Su fórmula especial permite que los cubos de caramelo mantengan su forma durante el procesamiento de la masa sin derretirse ni comprometer las propiedades del producto.

Además de su composición, el tamaño (6 x 6 x 6 mm) es también una característica distintiva fundamental. Gracias a este tamaño, los cubos se disuelven durante el horneado, creando una deliciosa gota de caramelo con sabor a toffee.



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

Descripción

Dados de caramelo de 9x9x9 mm, sabor característico de caramelo, ligeramente salados.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Semielaborado para productos de pastelería

Directions for use

Modo de empleo:

mezclar los dados con la masa/preparación en curso.

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**Detalles**

Inclusiones con sabor a caramelo diseñadas para todos los usos antes del horneado en pastelería y panadería.

Los Caramel Cubes ofrecen cremosidad y placer al paladar, dando un carácter único a los productos con levadura, pasteles, muffins, cookies, galletas y más.

Su formulación especial permite a los Caramel Cubes mantener su forma durante el procesamiento de las masas, sin derretirse y sin comprometer las propiedades del producto.

Además de la formulación, el tamaño (6 x 6 x 6 mm) también representa una característica distintiva fundamental, gracias a la cual los dados se derriten durante la cocción, creando una deliciosa gota de caramelo con sabor a toffee.

Descripción

Dados de caramelo 6x6x6 mm, sabor característico de caramelo, ligeramente salados.

Denomination

Semielaborado para productos de pastelería

Directions for use

Modo de empleo:

mezclar los dados con la masa/preparación en curso.



Extraordinary
made simple.