

# CUBES DE CARMEL

## PÂTISSERIE

CONFISERIE AU CARMEL  
(TOFFEE/Butterscotch/FUDGES/TRUFFES)

Inclusions aromatisées au caramel conçues pour toutes les applications de précuisson en pâtisserie et boulangerie.

Les cubes de caramel apportent onctuosité et une saveur délicieuse, ajoutant un goût distinctif aux produits levés, gâteaux, muffins, biscuits et bien plus encore.

Leur formulation spéciale permet aux cubes de caramel de conserver leur forme lors de la transformation de la pâte sans fondre ni altérer les propriétés du produit.

Outre la composition, la taille (6 x 6 x 6 mm) est également un critère de différenciation fondamental. Grâce à cette taille, les cubes fondent à la cuisson, créant de délicieuses petites gouttes de caramel au goût de 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

### Description

Cubes de caramel de 9x9x9 mm, goût caractéristique du caramel, légèrement salés.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

Produit semi-fini pour pâtisserie

**Directions for use**

Mode d'emploi :

Mélanger les cubes à la pâte / préparation en cours.

**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****Détails**

Inclusions au caramel conçues pour toutes les préparations pâtisseries et boulangères.

Les cubes de caramel apportent onctuosité et saveur agréable, conférant un caractère unique aux produits levés, gâteaux, muffins, biscuits et autres gourmandises.

Leur formulation spéciale permet aux cubes de caramel de conserver leur forme lors du travail de la pâte, sans fondre et sans altérer les propriétés du produit.

Outre leur formulation, leur taille (6 x 6 x 6 mm) constitue également un atout majeur : les cubes fondent à la cuisson, libérant une délicieuse goutte de caramel au goût de toffee.

**Description**

Cubes de caramel de 6x6x6 mm, goût caractéristique du caramel, légèrement salés.

**Denomination**

Produit semi-fini pour pâtisserie

**Directions for use**

Mode d'emploi :

Mélanger les cubes à la pâte / préparation en cours.



Extraordinary  
made simple.