

CARAMEL CUBES

PASTICCERIA

CONFETTI DI CARAMELLO (TOFFEE/BUTTERSCOT

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) e (9 x 9 x 9 mm) rappresenta una caratteristica distintiva fondamentale, grazie alle quale i cubetti si sciolgono in fase di cottura creando una deliziosa goccia di caramello dal gusto 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](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Descrizione

Cubetti di caramello 9x9x9 mm, gusto caratteristico di caramello, leggermente salati.

Denominazione

Semilavorato per prodotti di pasticceria

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Modalità d'uso

Modalità di uso:

Mescolare i cubetti all'impasto / preparazione in corso.

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](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Dettagli

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 alle quale i cubetti si sciolgono in fase di cottura creando una deliziosa goccia di caramello dal gusto toffee.

Descrizione

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

Denominazione

Semilavorato per prodotti di pasticceria

Modalità d'uso

Modalità di uso:

Mescolare i cubetti all'impasto / preparazione in corso.



Extraordinary
made simple.