



CAMEL CUBES 6X6X6 MM

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 20766185

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



MODALITÀ D'USO

Modalità di uso:

Mescolare i cubetti all'impasto / preparazione in corso.

DENOMINAZIONE TECNICA

Semilavorato per prodotti di pasticceria