

SAUCE CARAMEL LIQUIDE



Ingrédients = sucre + eau.

Sans gluten.

Texture onctueuse et nappante.

Bouteille de 1 kg

DLUO : 18 mois

MISE EN OEUVRE

A utiliser pour tous types de desserts :

- ☐ Glaces.
- ☐ Boissons fraîches : frappés, milkshakes.
- ☐ Desserts traditionnels : crêpes, gaufres, pancakes, verrines, mousses, panna cotta, crème brûlée/reversée, gâteau de riz, gâteau de semoule.
- ☐ Gâteaux / pâtisseries : cheesecakes, brownies, muffins, donuts, cookies.
- ☐ Fruits : brochettes, salades.
- ☐ Décor à l'assiette.

AVANTAGES

Clean label : sans conservateurs, sans additifs, sans colorants ni arômes.

Prête à l'emploi.

Grande polyvalence pour exprimer sa créativité.

Visuel appétissant garanti !

DDM : 18 mois.

Après ouverture, conservation 3 mois au réfrigérateur ou 1 mois à température ambiante.