

FRUITA SECA ELABORADA AMB UN TOC DE SUCRE I MEL.

CODI	PRODUCTE	UNITATS/CAIXA
102080100	NOUS ACARAMEL·LADES 80G.	1x12
102080115	NOUS MITGES ACARAMEL·LADES 300G.	1x6
102080109	NOUS ACARAMEL·LADES 800G.	1x4
102080116	NOUS MITGES ACARAMEL·LADES 700G.	1x4

## PRINCIPALS USOS GASTRONÒMICS

Postres, nous o “músic” amb nata, crêpes, acompanyament i decoració de tot tipus de postres i gelats.



## Caramelizados

FRUTOS SECOS ELABORADOS CON UN TOQUE DE AZÚCAR Y MIEL.

### PRINCIPALES USOS GASTRONÓMICOS:

Postres, nueces o “postre de músico” con nata, crêpes, como acompañamiento y decoración de todo tipo de postres y helados.

## Caramelised

NUTS MADE WITH A TOUCH OF SUGAR AND HONEY.

### MAIN GASTRONOMIC USES:

Desserts, walnuts or “music” with cream, crêpes, accompaniment and decoration of all types of desserts and ice creams.

## Caramélisés

FRUIT SEC ÉLABORÉ AVEC UNE TOUCHE DE SUCRE ET DE MIEL

### PRINCIPALEMENT UTILISÉE POUR:

Desserts, Noix ou “Músic” à la chantilly, crêpes, accompagnent et décorent desserts et glaces.