

FRUITA SECA ELABORADA AMB UN TOC DE SUCRE I MEL.

CODI	PRODUCTE	UNITATS/CAIXA
102080212	PIPES ACARAMEL-LADES 100G.	1x12
102080214	PIPES ACARAMEL-LADES 400G.	1x 6
102080211	PIPES ACARAMEL-LADES 1 KG.	1x4

PRINCIPALS USOS GASTRONÒMICS

Ideal per a amanides diferents. També s'utilitzen per a tot tipus de plats innovadors. Per exemple iogurt amb pipes acaramel·lades o bombons amb pipes.



Caramelizados

FRUTOS SECOS ELABORADOS CON UN TOQUE DE AZÚCAR Y MIEL.

PRINCIPALES USOS GASTRONÓMICOS:

Ideal para ensaladas diferentes. También se utilizan para todo tipo de platos innovadores. Por ejemplo, yogur con pipas caramelizadas o bombones con pipas.

Caramelised

NUTS MADE WITH A TOUCH OF SUGAR AND HONEY.

MAIN GASTRONOMIC USES:

Ideal for different salads. They are also used for all types of innovative dishes. For example, yoghurt with caramelised sunflower seeds or chocolates with sunflower seeds.

Caramélisés

FRUIT SEC ÉLABORÉ AVEC UNE TOUCHE DE SUCRE ET DE MIEL

PRINCIPALEMENT UTILISÉE POUR:

Idéales pour les salades. S'utilisent aussi dans des plats de création. Par exemple, yaourt et graines de tournesol caramélisées ou chocolats aux graines de tournesol.