

SUCRE PERLÉ ENROBÉ ET AROMATISÉ

Pour vos produits surgelés ou pour la décoration de pâtisseries humides



Avantages et spécifications du sucre perlé enrobé et aromatisé

- Arômes et colorants 100 % d'origine naturelle
- Enrobé de graisse végétale sans acide gras trans
- Haute résistance à l'humidité
- Stable à la cuisson
- Stable à la congélation et la décongélation
- Ne contient pas d'allergènes ni d'OGM
- Sans gluten

Applications du sucre perlé enrobé et aromatisé

- Améliorer le goût et croustillant en inclusion ou en surface
- Décoration en surface pour vos beignes, biscuits, brioches, brownies, croissants, cup cakes, desserts glacés, gâteaux, gaufres, muffins, pains au chocolat, pralines, tartes, verrines et yaourt.
- Il peut être utilisé en inclusion dans des chocolats, muffins, pâtisseries, gaufres et desserts glacés

Granulations et arômes disponibles du sucre perlé enrobé et aromatisé

- Caramel, chocolat, café et autres saveurs disponibles
- E10 = 1.4 à 2.5 mm E20 = 2.0 à 4.0 mm E35 = 4.0 à 6.0 mm

Formats disponibles

- 10kg et 25kg



N'hésitez pas à communiquer avec nous pour tout complément d'information.