

Le caramel au beurre salé

— COLLECTION DES CHEFS —



*Le caramel au beurre salé
à la texture onctueuse
et au goût intense.*



Macaron caramel.

MISE EN ŒUVRE ET APPLICATIONS

Idéal pour vos glaces, macarons, yaourts, entremets, crêpes et gaufres, ou simplement en décor d'assiette.

NOS RECETTES

Textures diverses : caramel à foisonner, corsé ou crémeux.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- **Bidon** de 600 g ou **seau** de 3 kg.
- **Vendu frais**, DLUO : 6 mois.

*Vous
aimerez
aussi*

Les fruitissimes™
pomme caramel,
de délicieux morceaux
de pommes croquants
légèrement caramélisés.



LES PLUS DE
L'atelierd2i

- La recette d'un caramel naturel et simple comme fait-maison : beurre, sucre, crème et sel de Guérande
- Une variété de caramels aux goûts et textures différents
- Un conditionnement adapté à l'utilisation


atelierd2i
FRUIT DESIGNER

Rue Saint Auban
Zone de l' Arsenal Ouest
02800 La Fère / FRANCE

Tél. : +33 (0)3 23 56 21 79

atelierd2i.com