

Cassonade de Candi Blonde



DESCRIPTION

Reconnue comme un produit noble de la région anversoise, la cassonade de candi est un sous-produit du sucre candi. Elle en a le goût incomparable, à savoir une saveur plutôt douce pour la cassonade blonde et davantage prononcée pour la brune. Il s'agit en fait du produit cristallisé obtenu, après bouillissage, à partir des solutions sucrées séparées du sucre candi. La cassonade de candi est pour ainsi dire le sucre préféré des amateurs de cuisine gastronomique et des consommateurs qui souhaitent, par exemple, déguster des crêpes à l'arôme plus spécifique et plus riche.



CARACTÉRISTIQUES

- Aspect : microcristaux de couleur blonde ou brune
- Texture lisse et légèrement humide

AVANTAGES

- Idéal pour réaliser de délicieuses préparations caramélisées
- Confère également une touche gastronomique raffinée à tous vos plats, des plus simples aux plus élaborés
- Produit régional reconnu

UTILISATION

- Pâtisserie et desserts
- Biscuits (spéculoos)
- Saupoudrage de gaufres, crêpes, tartines, fruits ou yaourts

Valeur nutritive par 100 g :

Énergie	400 kcal - 1700 kJ
Matières grasses	0 g
Glucides	98,4 g
Protéines	0 g
Fibres	0 g
Sel	0 g

Cassonade de Candi Blonde



Tray 10 x 1 kg

Code article : 42504450



UNITÉ

Code EAN : 5410256004458

Poids net : 1 kg

L x P x H : 64 x 103 x 156 mm



GROUPE

Code EAN : 5410256104455

Poids net : 10 x 1 kg (10 kg)

L x P x H : 230 x 375 x 165 mm



PALETTE

Code EAN : 5410256204452

Nombre de colis : 80 (8 x 10 colis)

Poids net : 800 kg

Poids brut (sans palette) : 858,00 kg

L x P x H (hauteur sans palette) : Eurochep 120 x 80 x 146,5 cm