

Cassonade de Candi Brune

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

Candico

500
AN
DE
TRADE
MARK

SUCRES À SAUPOUDRER

Cassonade de Candi Brune



Carton 10 x 1 kg

Code article : 42504419



UNITÉ

Code EAN : 5410256004410

Poids net : 1 kg

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



GROUPE

Code EAN : 5410256044188

Poids net : 10 x 1 kg (10 kg)

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



PALETTE

Code EAN : 5410256244199

Nombre de colis : 800 (10 x 80 colis)

Poids net : 800 kg

Poids brut (sans palette) : 880 kg

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

Sirop de Candi Foncé/Doux

DESCRIPTION

Le sirop de candi est un sous-produit de la fabrication de sucre candi présentant le même goût et le même arôme caractéristiques. Le sirop de candi foncé se distingue du sirop de candi doux par son goût et sa légère différence de couleur. Délicieux en nappage sur les crêpes, les pancakes, de la glace ou toutes sortes de desserts.



CARACTÉRISTIQUES

- Liquide de type sirop, brun.
- Le produit avec le bouchon jaune est le Sirop de Candi Doux, celui avec le bouchon orange et le Sirop de Candi Foncé.

AVANTAGES

- Présenté dans une bouteille PET permettant de le verser facilement

UTILISATION

- Délicieux en nappage sur les tartines, crêpes ou autres desserts

Valeur nutritive par 100 g :

Énergie	396 kcal - 1683 kJ
Matières grasses	0 g
Glucides	100 g
Protéines	0 g
Fibres	0 g
Sel	0 g