

Kandij Cassonade Bruin



OMSCHRIJVING

Erkend als een verfijnd Antwerps streekproduct, Kandij Cassonade is een bijproduct van kandijsuiker, met dezelfde lekkere smaak, die eerder zacht is voor de blonde cassonade en meer uitgesproken voor de bruine variant. Het is in feite het gekristalliseerd product dat na het koken van gescheiden gezoete oplossingen van kandijsuiker wordt verkregen. Kandij Cassonade is als het ware een favoriet voor gourmetliefhebbers en consumenten die bijvoorbeeld hun pannenkoeken met een meer bijzonder en rijker aroma willen degusteren.



KENMERKEN

- Uitzicht: microkristallen met een blonde of bruine kleur
- Smeuïge textuur en lichtjes vochtig

VOORDELEN

- Geschikt voor het maken van heerlijke gekarameliseerde bereidingen
- Geeft ook een geraffineerd gastronomisch tintje aan alle schotels, van de meest eenvoudige tot de meest ingewikkelde
- Erkend streekproduct

GEBRUIK

- Gebak en dessert
- Koekjes (speculaas)
- Bestrooien van wafels, pannenkoeken, boterhammen, fruit of yoghurt

Voedingswaarden per 100 g:

Energie	400 kcal - 1700 kJ
Vetten	0 g
Koolhydraten	98,4 g
Eiwitten	0 g
Vezels	0 g
Zout	0 g

Candico

500
JAREN

SUIKERS OM TE BESTROOIE

Kandij Cassonade Bruin



Doos 10 x 1 kg

Artikelcode: 42504419



EENHEID

EAN-code: 5410256004410

Nettogewicht: 1 kg

B x D x H: 103 x 64 x 156 mm



GROEPAGE

EAN-code: 5410256044188

Nettogewicht: 10 x 1 kg (10 kg)

B x D x H: 375 x 230 x 165 mm



LEVERING

EAN-code: 5410256244199

Aantal colli: 800 (10 x 80 colli)

Nettogewicht: 800 kg

Brutogewicht (zonder pallet): 880 kg

B x D x H (hoogte zonder pallet): Eurochep 120 x 80 x 146,5 cm