

Gamme Restauration Boulangerie-Pâtisserie

Crème de caramel

CRÈME DE SALIDOU®

Crème de caramel au beurre salé (Disponible en 1kg et/ou 3 kg)

100% des ingrédients d'origine FR

Utilisation : Fourrage de gâteaux, crème à tartiner sur crêpes et gaufres. Application pâtissière : Crème pâtissière caramel, fond de tarte.

Texture : onctueuse et dense

Poids net = 1 kg
PCB : 6
TVA 5.5%





Poids net = 3 kg
PCB : 1
TVA 5.5%

CRÈME DE CARAMEL POUR FOURRAGE

Crème de fourrage au caramel au beurre salé

Poids net = 3 kg
PCB : 1
TVA 5.5%

Utilisation : Fourrage de gâteaux.
Application pâtissière : Gâteau breton fourré au caramel, gâteau roulé au caramel.

Texture : Lisse et sèche



Sauce dessert & Topping

ECLATS DE SALIDOU®

Eclats de caramel au beurre salé

Poids net = 700 g
PCB : 6 | TVA 5.5%

Utilisation : Préparation pour biscuits, gateaux, décor de glaces, desserts, assiettes.
Application pâtissière : Cookie, brownie, décor de verrine.

Texture : croquant, croustillant



SAUCE CARAMEL BRAZADOU

Sauce dessert au caramel au beurre salé

100% des ingrédients d'origine FR

Poids net = 1 kg
PCB : 8 | TVA 5.5%

Utilisation : Topping pour desserts, chantilly et glaces, décor d'assiettes.

Texture : fluide



Distributeurs de caramels tendres

DISTRIBUTEUR DE BREIZH BAR®

Petite barre de caramel tendre à la mode bretonne

Emballage papier
100% des ingrédients et des emballages d'origine FR

200 pièces
Poids net = 1 kg
PCB : 3 | TVA 20%

Utilisation : Vente à la pièce, Produit d'accueil ou de bord de tasse



DISTRIBUTEUR DE SALIDOU®

Bonbon caramel tendre au beurre salé et à la fleur de sel de Guérande

Cello Home compostable
100% des ingrédients et emballages d'origine FR

200 pièces
Poids net = 1 kg
PCB : 2 | TVA 20%

Utilisation : Vente à la pièce
Produit d'accueil ou de bord de tasse

