

FRUITA SECA ELABORADA AMB UN TOC DE SUCRE I MEL.

CODI	PRODUCTE	UNITATS/CAIXA
102080201	MÚSIC ACARAMEL-LAT* 80G.	1x12
102080209	MÚSIC ACARAMEL-LAT* 900G.	1x4

* El Músic acaramel·lat conté nous acaramel·lades, ametlla Marcona acaramel·lada i avellanes acaramel·lades.

PRINCIPALS USOS GASTRONÒMICS

Postres, nous o “músic” amb nata, crêpes, acompanyament i decoració de tot tipus de postres i gelats.



Caramelizados

FRUTOS SECOS ELABORADOS CON UN TOQUE DE AZÚCAR Y MIEL.

PRINCIPALES USOS GASTRONÓMICOS:

Postres, nueces o “postre de músico” con nata, crêpes, como acompañamiento y decoración de todo tipo de postres y helados.

* EL MÚSICO CARAMELIZADO CONTIENE NUECES CARAMELIZADAS, ALMENDRA MARCONA CARAMELIZADA Y AVELLANAS CARAMELIZADAS.

Caramelised

NUTS MADE WITH A TOUCH OF SUGAR AND HONEY.

MAIN GASTRONOMIC USES:

Desserts, walnuts or “music” with cream, crêpes, accompaniment and decoration of all types of desserts and ice creams.

* THE CARAMELISED “MÚSIC” CONTAINS CARAMELISED WALNUTS, CARAMELISED MARCONA ALMONDS AND CARAMELISED HAZELNUTS.

Caramélisés

FRUIT SEC ÉLABORÉ AVEC UNE TOUCHE DE SUCRE ET DE MIEL

PRINCIPALEMENT UTILISÉE POUR:

Desserts, Noix ou “Músic” à la chantilly, crêpes, accompagnent et décorent desserts et glaces.

* LE “MÚSIC” CARAMELISÉ CONTIENT DES NOIX CARAMELISÉES, DES AMANDES MARCONA CARAMELISÉES ET DES NOISETTES CARAMELISÉES.