



Ingredients to reimagine gastronomy



NUEVO SABOR

Crispies Caramelo Salado

**Un nuevo
sabor se
suma a
nuestra
icónica
gama
Crispies.
Caramelo
Salado.**





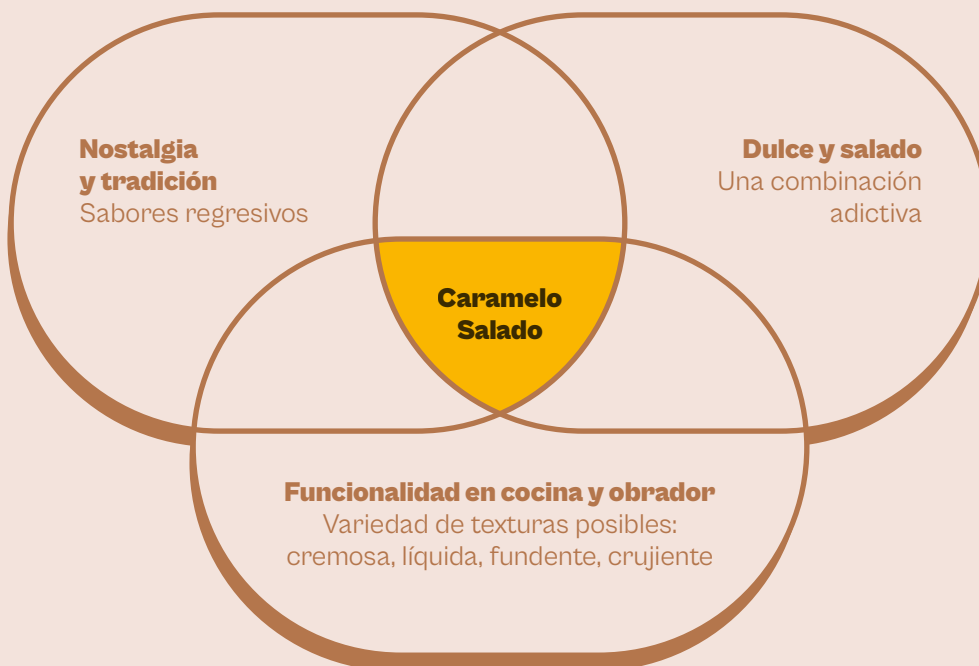
¿Por qué Caramelo Salado?

El **Caramelo Salado** es un sabor que despierta recuerdos indulgentes y de cálido dulzor. El sutil contraste salado lo hace más redondo, más intenso y más memorable en boca.

Su equilibrio entre notas de caramelo, mantequilla y sal aporta profundidad y persistencia.

Su perfil redondo y envolvente lo hace especialmente versátil, ideal para pastelería fina, heladería, chocolates, rellenos, toppings y creaciones de alta gastronomía.

Por todo ello, el **Caramelo Salado** se convierte en una elección especialmente acertada para nuestra categoría de Crispies.



**3 versiones
de crispies
Caramelo
Salado.**

**3 experiencias
distintas
en boca.**

**Múltiples
aplicaciones.**



CRISPY CARAMELO SALADO

56384 750 G



Pepitas de color marrón dorado que destacan por su soltura y consistencia firme, ofreciendo un crujiente auténtico y sabor intenso a Caramelo Salado.

CRISPY CARAMELO SALADO WET PROOF

54363 750 G



Piezas firmes de Caramelo Salado intenso recubiertas por un *blend* con manteca de cacao. Gracias a esta barrera *wet proof* cada gránulo de color marrón dorado mantiene su textura inalterable frente al contacto directo con medios húmedos.

PETA CRISPY CARAMELO SALADO

54365 750 G



Núcleos efervescentes recubiertos por un *blend* de manteca de cacao, polvo de caramelo y flor de sal. Su cobertura hidrófoba permite que los gránulos mantengan su firmeza y su capacidad burbujeante durante más tiempo.



Pieza de sabor intenso a Caramelo Salado



Cobertura antihumedad mezcla de:

- Manteca de cacao
- Polvo de caramelo
- Flor de sal



Agente de abrillantado (goma arábica)



Azúcar chispeante (*peta neutro*)



LOS 3 TIPOS DE CRISPIES CARAMELO SALADO

	CRISPY CARAMELO SALADO	CRISPY CARAMELO SALADO WET PROOF	PETA CRISPY CARAMELO SALADO
Intensidad de sabor a Caramelo Salado	 Alta	 Media-alta	 Baja
Resistencia a la humedad	 Baja	 Alta	 Media
Textura en boca	Crujiente	Corazón crujiente y fundente en boca	Fundente en boca y sorpresa efervescente
Días de exposición	Toppings: 1 día Aplicaciones en seco: 1 semana en rellenos de chocolate, de 6 a 24 meses en chocolate puro.	Toppings: 2-3 días Inclusiones: 30 minutos para bebidas tipo batido (servidas al momento), 2-3 días para crema pastelera o flan, entre 6 y 24 meses para aplicaciones secas como cremas para untar o chocolate.	
Principales aplicaciones	Aplicaciones secas (bollería, galletas) o en rellenos de chocolate (tabletas, caramelos).	Toppings: helados, postres al plato, pastelería, bebidas de especialidad, chocolate (tabletas). Rellenos en pastelería.	





**Ingredients to
reimagine gastronomy**