キャラメル・イズニー社

Caramels d'Isigny

CONFISERIE CARAMELS D'ISIGNY ARTISANALE









フランス・イズニーの
良質な乳製品を使ったキャラメル

フランスのノルマンディー地方イズニーシュールメールの乳製品と、ゲランドの塩を使用した、
まろやかな味わいのキャラメルクリーム、キャラメルフレークです。焼菓子などの生地にはもちろん、
バタークリームやムースに混ぜるだけで、コクのあるキャラメル風味のパーツを手軽に作ることができます。
作業時間の短縮や、風味の安定にもお役立ていただけます。



クレム・ド・キャラメル

なめらかな口当たりとほど良い苦みが魅力のキャラメルクリーム。
フィナンシェなどの焼菓子やプリンに最適です。

- ●商品形態　1kg × 12
- ●保管方法　高温多湿を避け、冷暗所で保管してください。
- ●賞味期限　製造後450日



ペピット・ド・キャラメル

細かく砕いたキャラメル。
カリカリした触感と香ばしい風味は、
仕上げのアクセントやトッピングに最適です。

- ●商品形態　900g × 12
- ●保管方法　高温多湿を避け、冷暗所で保管してください。
- ●賞味期限　製造後450日

SUN EIGHT サンエイト貿易株式会社
〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル西館 22F
TEL. 03-5414-1570　FAX. 03-5414-1580　https://www.sun-eight.com
SUN_EIGHT_TRADING