

CROQUANTS

Quoi de mieux pour enrichir vos créations que des textures différentes, alliées à une couleur et une saveur uniques ?

Chez Decorgel nous nous distinguons par l'étendue de notre gamme de Croquants : Fourrages avec inclusions prêts-à-l'emploi, et Croquants d'utilisation à chaud, thermoréversibles, permettant une texture solide dans l'application.

En le goûtant, vous comprendrez qu'il s'agit d'un Croquant Decorgel : saveur intense mais naturelle, couleur permettant une finalisation parfaite, et croquant qui perdure au fil du temps.

Les Croquants Decorgel sont faciles à utiliser, et sont idéals en fourrage, insert ou comme couverture. La seule limite est votre imagination !

CROQUANT	CONDITIONNEMENT (KG)	CROQUANT PRO	CONDITIONNEMENT (KG)
CHOCOLAT	1,4 3,5	PRALINÉ	3,0
CHOCOLAT NOUGAT	6,5	BISCUIT NOIR	3,0
PRALINÉ	6,5	NOISETTE BLANC	3,0
CHOCOLAT BLANC	3,5	CHOCOLAT BLANC	3,0
CÔCO	3,5	CHOCOLAT BLANC CÔCO	3,0
CAFÉ	3,5	SPECULOOS	3,0
BISCUIT NOIR	3,5	CITRON MERINGUÉ	3,0
CITRON MERINGUÉ	3,0	FRUITS ROUGES	3,0
FRUITS ROUGES	3,5		

DLC jusqu'à 18 mois.

Produits en stock, sans minimum de commande.

VOTRE CROQUANT SUR MESURE DÈS 150 KG

Vous recherchez une nouvelle saveur de Croquant, ou bien des inclusions spécifiques ? Nous développons des Croquants sur mesure, de manière agile, pour une commande minimum de **seulement 150 kg**.

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED



Decorgel développe des Croquants ayant les caractéristiques suivantes



Decorgel