

1826-1904
FELIX KOCH OFFENBACH
Couleur und Karamel GmbH

COCONUT FEELING



BIO-KOKOSBLÜTENZUCKER

Kokosblütenzucker wird für seine typisch braune Kristallstruktur und für seinen aromatisch karamelligen Geschmack geschätzt.

Dem exotischen Naturprodukt aus Indonesien sind keine Zusatzstoffe beigelegt, was ihm nicht nur einen natürlichen, sondern auch einen Premiumstatus einbringt.

Wir garantieren durch unsere hochtechnologische Verarbeitung gleichbleibende Qualität und einen hohen Standard in Bezug auf Körnung, Farbe und Geschmack.

Sie suchen eine standardisierte & zertifizierte Qualität?
Diese Anforderungen sind für uns Pflicht. Sprechen Sie uns gerne an.

BIO-KOKOSBLÜTENZUCKER AUF EINEN BLICK:

- Aromatischer Karamell-Geschmack
- Standardisierte Qualität
- FSSC 22000 zertifiziert
- Bio zertifiziert
- Farbe: braun
- 100% natürlich aus dem Kokosblütennektar
- Verleiht einen exotischen Geschmack und Süße



BIO-TOFFEEPASTE MIT KOKOSBLÜTENZUCKER FK 7000

Bio-Toffeepaste mit Kokosblütenzucker – diese besondere Paste wird mit Bio-Kokosblütenzucker hergestellt, ist mit Butter und Meersalz verfeinert und wunderbar cremig.

Die Anwendungen sind so vielseitig wie individuell: als Topping auf Eis und Desserts, als Füllung für Schokolade und Gebäck oder verarbeitet in Ihren Rezepturen.

BIO-TOFFEEPASTE MIT KOKOSBLÜTENZUCKER AUF EINEN BLICK:

- Basis: Glukosesirup, Vollmilchpulver und reiner Kokosblütenzucker
- Geschmack typisch nach Kokosblütenzucker, Karamell und Butter
- Bio zertifiziert
- Glutenfrei
- GMO-frei
- Fruktosefrei
- 12 Monate Haltbarkeit

