

Caramelos Aromáticos

Los caramelos aromáticos corresponden al caramelo que el ama de casa puede hacer en su cacerola, o el pastelero en su caldero.

Son principalmente utilizados para cubrir como un mantel o aromatizar:

- Productos lácteos frescos (en salsa par cubrir el producto o en aromatización en la masa)
- Helados
- Soportes de aroma
- Pastelería y ayuda a la pastelería
- Salsas, platos cocinados
- Aperitivos, licores...

NIGAY dispone de una gama de aproximadamente 135 referencias repartidas según las características de cada tipo de caramelo blando, con una paleta de color muy ancha, yendo del caramelo rubio dulce y azucarado, al caramelo moreno, al gusto intenso y fuerte.

La sociedad NIGAY está al principio del desarrollo de los caramelos aromáticos espesados. Estos caramelos son espesados con la ayuda de estabilizantes alimenticios.

El espesamiento de los caramelos permite conservar la cobertura de un postre lechero por ejemplo, una viscosidad correcta que le da un aspecto untuoso y que cubre como un mantel, hasta a la fecha de caducidad. También evita el ascenso del caramelo a lo largo de las paredes de la vasija, para que el producto lácteo "no" " esté inmerso" en un jarabe de caramelo. Da una cierta textura para aplicaciones particulares (humeando, textura corta o larga).

Desde hace algunos años, la sociedad desarrolla escamas de caramelo.

Permiten dar una textura encantadora a un producto lácteo, una confitería. Gracias a un proceso que le confiere criada obligada y sobre un calibrador adaptado a cada necesidad, este nuevo caramelo corresponde a una de las últimas innovaciones del mercado.

¿Qué producto le interesa?

¡Contáctenos!