



Sauce Caramel GIFFARD

Un goût intense de caramel grillé avec des notes agréables de caramel au beurre salé

- ✓ Texture onctueuse et crémeuse pour une bonne tenue des toppings
- ✓ Livré avec une pompe de 15ml (emballée individuellement, couleur noire)
- ✓ A conserver dans un endroit propre, sec et frais (entre 5 et 25°C)
- ✓ Durée de conservation (bouteille fermée) : 18 mois
- ✓ Durée de conservation après ouverture : 6 semaines

◆ Suggestions de consommation

- **Pour aromatiser des boissons chaudes** (expresso, chocolat chaud..)
- **Comme topping sur des boissons froides** (milk-shake, smoothie, glace..)
- Comme topping sur des cocktails

Egalement disponible dans la gamme :

- Sauce Chocolat Noir
- Sauce Fraise & Fruits Rouges



Café Latte Caramel

15 ml Sauce Caramel Giffard
30 ml Espresso
90 ml mousse de lait

Mettre la sauce dans le verre, puis verser l'expresso. Compléter avec de la mousse de lait.
Garniture : un filet de sauce Caramel Giffard.



Cheesecake sauce Caramel

Utiliser la sauce Caramel Giffard comme topping sur un cheesecake



2 L – 200 cl
3 18029 006678 2