



In gelateria due zuccheri nuovi: Carafin e kandis

Carafin:

uno zucchero impalpabile candito (caramello naturale) con elevate proprietà coloranti ed aromatizzanti da usare in sostituzione parziale o completa del saccarosio per personalizzare ogni gusto.

Kandis:

cristalli canditi (caramello naturale) per donare croccantezza (effetto crunchy) e caratterizzare naturalmente ogni tipo di decoro.