

Agregados Toffee



parker
• PRODUCTS •

Parker Products hace parte de Parker Food Group

Los confites Toffee de Parker son unos caramelos de textura suave o dura, con la posibilidad de ser estables al horno y/o contener nueces u otros agregados. Pueden ser usados en helados, confitería, chocolatería, toppings, galletas y pastelitos.

Industria en la que aplica



Postres y helados



Chocolatería



Panadería y galletería



Snacks

Características

- ✓ Textura suave o dura.
- ✓ Versiones Naturales, Orgánicas, Libre de Gluten, Non-GMO, con o sin nueces.
- ✓ Disponibles en diferentes variedades como:
 - ✓ English Toffee.
 - ✓ Sea salt Toffee.
 - ✓ Chocolate coated Toffee.
 - ✓ Dairy Toffee.
 - ✓ Brazil cashew nut Toffee.
 - ✓ Creme brulee
 - ✓ Golden Toffee
 - ✓ Macadamia Toffee
 - ✓ Butterscotch Toffee, entre otros.

Certificaciones

