

Caramel au beurre salé

Le caramel au beurre salé est un produit typique de la Bretagne. Contrairement au caramel traditionnel qui est préparé avec de la crème, ce joyau breton utilise le beurre salé. Texture suave et goût long en bouche.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 0 g

Calorific value kj	16 kj
Calorific value kcal	4 kcal
Fat	< 0,1 g
Of which saturated fatty acids	< 0,1 g
Carbohydrates	0,8 g
Of which sugar	0,4 g
Protein	0,2 g
Salt	< 0,01 g

Zutaten

thé noir, rooibos, morceaux de caramel au sel 10% (sucre, sirop de glucose, crème de Normandie, beurre salé, lait écrémé en poudre, sel de mer de Guérande), arôme.