CRISTAL Sucré
SUÇONS ARTISANAUX HAUT DE GAMME

Nos ingrédients et notre savoir-faire

Des suçons aussi beaux que délicieux !

Deux bases, un même savoir-faire artisanal

Chez Cristal Sucré, nos créations peuvent être réalisées à base d'isomalt ou d'un mélange de sucre et de sirop de maïs, selon le résultat recherché. Le choix de la base est fait en fonction de chaque création afin d'obtenir le meilleur équilibre entre apparence, goût et texture.

Les suçons à l'isomalt



Ingrédients

- Isomalt
- Arômes naturels ou artificiels (de qualité)
- Colorants
- Décorations (bonbons, paillettes, perles, etc.)
- Images comestibles (au besoin)

Pourquoi l'isomalt ?

Effet cristallin
Sa transparence et sa stabilité permettent de mettre en valeur les logos, images comestibles et décorations qui font la signature Cristal Sucré.

Moins calorique
Environ 2 kcal par gramme, comparativement à 4 kcal pour le sucre.

Faible impact glycémique
L'isomalt entraîne une réponse glycémique beaucoup plus faible que le sucre traditionnel.

Non cariogène
Il n'est pas facilement fermenté par les bactéries responsables des caries.

Les suçons au sucre et sirop de maïs



Ingrédients

- Sucre
- Sirop de maïs
- Arômes naturels ou artificiels (de qualité)
- Colorants
- Décorations (bonbons, paillettes, perles, etc.)
- Images comestibles (au besoin)

Pourquoi cette base ?

Le goût sucré classique
Elle offre la saveur authentique et traditionnelle d'une sucette artisanale.

Idéale pour les suçons colorés
Le sucre et le sirop de maïs sont nécessaires pour obtenir des couleurs opaques, vibrantes et uniformes.

Une texture idéale
Le sirop de maïs aide à obtenir une texture uniforme en limitant la cristallisation du sucre.

Parfaite pour certaines créations
Certaines formes, saveurs ou décorations sont réalisées de façon optimale avec cette base.

Toujours les mêmes engagements :

- Des ingrédients de qualité
- Des créations faites à la main avec soin
- Des suçons aussi beaux que délicieux !

Parce que les petites douceurs rendent la vie plus belle

