

Карамельный кулер

Карамельный кулер представляет собой некристаллизующееся вещество коричневого цвета с ароматным запахом. Он бывает либо в виде более или менее сиропообразной жидкости, либо в твердом состоянии, обычно порошкообразном.

Его получают из сахаров (обычно глюкозы или сахарозы) или патоки путем более или менее длительного нагрева без доступа воздуха при температуре 120 - 180 град. С

Источник: "Пояснения к Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России)" (подготовлены ГТК РФ) (том 1, разделы I - VI, группы 1 - 29)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/12227/>