

Данное изобретение касается неохлажденных слоистых пищевых продуктов, которые содержат множество полосок, наложенных одна на другую, в котором каждая полоска содержит, по крайней мере, один первый текучий материал, который содержит кондитерский материал на жировой основе или кондитерский материал на основе сахара, заключенный, по крайней мере, между двумя слоями второго, отличного от первого текучего материала, который содержит кондитерский материал на жировой основе или кондитерский материал на основе сахара, который полностью окружает первый текучий материал, и в котором второй материал имеет текучесть при одной температуре, но твердеет при более низкой температуре, и ни первый текучий материал, ни второй текучий материал не является твердой карамельной массой. Изобретение также касается способов производства таких продуктов.