

Даний винахід стосується неохолоджених шаруватих харчових продуктів, що містять множину смужок, нашарованих одна на одну, у якому кожна смужка містить щонайменш один перший текучий матеріал, що містить кондитерський матеріал на жировій основі чи кондитерський матеріал на основі цукру, укладений щонайменш між двома шарами другого, відмінного від першого текучого матеріалу, що містить кондитерський матеріал на жировій основі або кондитерський матеріал на основі цукру, який повністю оточує перший текучий матеріал, і у якому другий матеріал має текучість при одній температурі, але твердіє при нижчій температурі, і ні перший текучий матеріал, ні другий текучий матеріал не є твердою карамельною масою. Винахід також стосується способів виробництва таких продуктів.