

# ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA

**PASTRY** OTHER SUGARS

White fondant sugar made from pure refined cane sugar and marked by a very plastic texture, which provides end products with a shiny gloss coating even when stored at freezing temperatures.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030127

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

## INFO

### Beschreibung

Weißer Fondantzucker aus reinem raffiniertem Rohrzucker.

### Denomination

Zuckerfondant.

### Directions for use

Als Glasur:

Im Wasserbad oder in der Mikrowelle mit etwas Wasser (ca. 5 %) erhitzen. Unter Rühren darauf achten, dass die Temperatur 55 °C nicht überschreitet, und sofort verwenden. Für einen höheren und länger anhaltenden Glanz empfiehlt es sich, die Oberfläche der Süßspeisen mit einer dünnen Schicht MIRAGEL, COVERGEL oder RIFLEX zu



**Extraordinary  
made simple.**

überziehen.



Extraordinary  
made simple.