

ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA

PASTELES OTROS AZÚCARES

El fondant de azúcar blanco está hecho de azúcar de caña refinada pura y se caracteriza por una textura muy plástica, que proporciona a los productos finales un recubrimiento brillante incluso cuando se almacenan a temperaturas de congelación.



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

Descrizione

fondant blanco obtenido a partir de azúcar purorefinado de caña.

Denomination

fondant.

Directions for use

como glaseado:

calentar al baño maría o al microondas con una pequeña adición de agua (aproximadamente el 5 %). Mezclar comprobando que la temperatura no supere los 55 °C y utilizar inmediatamente. Para obtener un brillo superior y más duradero, se recomienda cubrir las superficies de los dulces con una ligera capa de MIRAGEL, COVERGEL o RIFLEX.



Extraordinary
made simple.