

NÉCTAR

PASTELES NÉCTAR

Azúcar invertido en pasta, de textura cremosa, color dorado y aroma característico a miel. Es un buen sustituto de la miel natural. Al añadirlo a la masa, incluso en pequeñas cantidades, aporta a los productos de repostería un sabor exquisito y una suavidad duradera.



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 01030178

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

Denomination

jarabe de azúcar invertido cristalizado y aromatizado con miel. Sustancia seca 78 % en peso. Contenido de azúcar invertido 90 % en peso sobre materia seca.



Extraordinary
made simple.