

# 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

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030178

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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 % peso sobre materia seca.



Extraordinary  
made simple.