

ISOMALT

PÂTISSERIE ISOMALT

Édulcorant à base de saccharose, caractérisé par une grande stabilité thermique et une faible absorption d'humidité. Idéal pour la création de décorations transparentes et brillantes, durables.



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 01030328

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Description

isomalt pur et cristallin pour la réalisation de formes et décorations artistiques pour produits de confiserie.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.