

# NECTAR

PÂTISSERIE NECTAR

Sucre inverti en pâte, à la texture onctueuse, à la couleur dorée et à l'arôme typique du miel. Il constitue une excellente alternative au miel. Incorporé à la pâte, même en petite quantité, il confère aux pâtisseries une saveur exquise et un moelleux durable.



## 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

sirop de sucre inverti cristallisé et aromatisé au miel. Matière sèche 78 % en poids. Teneur en sucre inverti 90 % en poids sur matière sèche.



Extraordinary  
made simple.