

# **BRILLO**



BRILLO

Prodotto in polvere a base di zuccheri, ideale per caramellare i prodotti di pasta sfoglia durante la cottura. Grazie alla sua speciale composizione, il prodotto risulta caratterizzato da una ridotta ?appiccicosità? in presenza di umidità e conferisce ai dolci un aspetto fragrante e fresco. BRILLO può essere utilizzato anche come sostituto dello zucchero nella preparazione di creme al burro, migliorandone la palatabilità.

## **Dettagli prodotto**

COD 000495

## Allergeni/cross contaminazioni

Cross contaminazioni



Cereali



Uova



Soia



Latte



**Frutta** 

# **50**<sub>2</sub> Anidride

### **Denominazione tecnica**

semilavorato per prodotti dolciari.