



BRILLO

PASTICCERIA

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

SO₂

Anidride