



# FONDANT

PASTICCERIA

ALTRI ZUCCHERI

Zucchero fondente a base di saccarosio e sciroppo di glucosio, caratterizzato da un colore bianco candido e da un'elevata plasticità. È ideale per la copertura di bignè, éclair e altri dolci, ai quali conferisce un'ottima lucentezza che si mantiene tale anche a temperature di surgelazione. FONDANT si presta perfettamente all'aggiunta di coloranti idrosolubili.

## Dettagli prodotto

COD 000496

## Allergeni/cross contaminazioni

Cross contaminazioni

**SO<sub>2</sub>** Anidride