



FONDANT SOFT

PASTICCERIA

ALTRI ZUCCHERI

Zucchero fondente a base di saccarosio e sciroppo di glucosio, caratterizzato da un colore bianco candido e da un'elevata plasticità. Inoltre, grazie alla sua struttura morbida, non richiede alcuna aggiunta di acqua ma semplicemente un lieve riscaldamento (40-45°C) per raggiungere la consistenza adatta all'impiego. È ideale per la copertura di bignè, éclair e altri dolci, ai quali conferisce una lucentezza ottimale che si mantiene tale anche a temperature di surgelazione. FONDANT si presta perfettamente all'aggiunta di coloranti idrosolubili.

Dettagli prodotto

COD 000497

Allergeni/cross contaminazioni