

# ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA

PASTICCERIA ALTRI ZUCCHERI

Zucchero fondente bianco ottenuto da puro zucchero raffinato di canna, caratterizzato da un'elevata plasticità che gli conferisce un'ottima lucentezza sui prodotti finiti anche se conservati a temperature di surgelazione.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030127

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

## INFO

### Descrizione

zucchero fondente bianco ottenuto da puro zucchero raffinato di canna.

### Denominazione

zucchero fondente.

### Modalità d'uso

come glassatura:

scaldare a bagnomaria o con forno a microonde con una piccola aggiunta d'acqua (circa il 5%). Mescolare controllando che la temperatura non superi i 55°C ed utilizzare immediatamente. Per ottenere una lucentezza superiore e più duratura si consiglia di ricoprire con un leggero strato di MIRAGEL, COVERGEL o RIFLEX le superfici dei dolci.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.