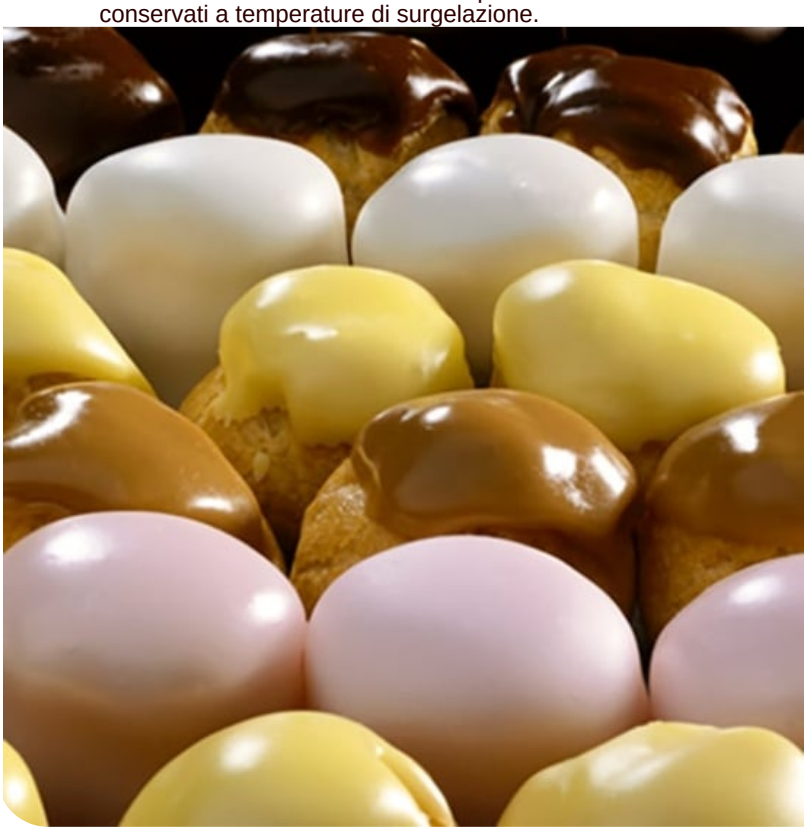
ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA

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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030127

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede

irca GROUP Extraordinary made simple.

tecniche o contatta il nostro 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.