



ISOMALT

PASTICCERIA

ISOMALT

Dolcificante derivato dal saccarosio, di grande stabilità termica e ridotto assorbimento di umidità, permette di realizzare decorazioni artistiche caratterizzate dalla loro trasparenza, brillantezza e tenuta.

Dettagli prodotto

COD 000500

Allergeni/cross contaminazioni

Cross contaminazioni



Soia



Latte