



NECTAR

PASTICCERIA

NECTAR

Zucchero invertito in pasta dall'aspetto tipicamente cremoso, colore giallo dorato e un caratteristico ed intenso aroma di miele. È un valido sostituto del miele naturale e il suo impiego, anche in piccole dosi, conferisce ai prodotti di pasticceria un gusto più raffinato ed una sofficità più prolungata nel tempo.

Dettagli prodotto

COD 000501

Allergeni/cross contaminazioni