

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.



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 01030178

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

Denominazione

sciropo di zucchero invertito cristallizzato ed aromatizzato al miele. Sostanza secca 78 per cento in peso. Contenuto di zucchero invertito 90 per cento in peso su sostanza secca.



Extraordinary
made simple.