

# GLUCOSIO

PASTICCERIA

ALTRI ZUCCHERI

Sciroppo di glucosio a medio Destrosio Equivalente, pronto all'uso e adatto a molteplici applicazioni in pasticceria e gelateria. Il rapporto ottimale tra zuccheri semplici e polisaccaridi, il medio potere dolcificante, la viscosità non troppo elevata e le sue buone proprietà anticristallizzanti permettono di ottenere prodotti finiti di pasticceria e gelateria con migliori caratteristiche qualitative.



## 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 01030173

## 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

sciroppo di glucosio a medio D.E. Si presenta come uno sciroppo incolore, trasparente, di viscosità elevata e con medio potere dolcificante.

### Denominazione

sciroppo di glucosio.

### Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso per tutte le molteplici applicazioni in pasticceria e gelateria.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.