



NOUVEAUTÉS



5197

Glacage Miroir à chaud saveur caramel 3kg

DESCRIPTION

Produit prêt à l'emploi.

Avantages produits :

- Bonne tenue et couverture des surfaces rondes : dômes, bûches.
- Aspect brillant en froid positif et négatif.
- Fige après application : coupe nette et propreté des emballages pâtisseries.
- Supporte la congélation

Date de péremption : 12 mois*

Unité de conditionnement : Seau de 3 kg

DESCRIPTION

Produit prêt à l'emploi.

Avantages produits :

- Dissolution à T° ambiante, du temps gagné sur le refroidissement.
- Aspect transparent.
- Goût neutre, pour des préparations salées ou sucrées
- Thermoréversible, peut être refondu.
- S'emploie aussi à chaud.
- Applications pâtisseries et traiteurs.
- Supporte la congélation.

Date de péremption : 24 mois*

Unité de conditionnement : Carton de 2.5 kg



5198

Gélatine instantanée à froid 2.5kg

Les images sont non contractuelles. Pour plus d'informations sur les produits vous pouvez contacter notre service client.

**La durée de vie minimum du produit indiquée est comptée à partir de la date de la livraison à notre dépôt et non à la date de livraison chez nos clients.*