

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie
Klej cukrowy w proszku	CMC (karboksymetyloceluloza) to produkt, który doskonale sprawdzi się w masach cukrowych stabilizując je i nadając elastyczność. Z proszku rozpuszczonego w wodzie powstaje klej w postaci żelu, który zastosować można w łączeniu dekoracji i elementów figurek czy kwiatów. Klej spożywczy CMC niezastąpiony do pracy ze słodkimi dekoracjami. Nie tylko świetnie łączy ze sobą elementy, ale również stabilizuje i nadaje elastyczność.	K-010, K-011	sól sodowa karboksymetylocelulozy E466	proszek	20g, 200g	Idealny jako uelastycznierz i stabilizator domas cykrowych, po wymieszaniu z wodą daje klej w postaci żelu. Produkt o dużej wydajności. Łączenie dekoracji cukrowych i lukru plastycznego. Dodaj jedną płaską łyżeczkę proszku CMC do 10 łyżek stołowych wody, wyrób mikserem, zostaw na 24h. W razie potrzeby rozcieńcz wodą.	płasaą łyżeczka proszku CMC do 10 łyżek stołowych wody