

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie
Izomalt	Produkt w postaci drobnych granulek, po podgrzaniu tworzy przejrzystą masę, z której formować można dekoracje typu lizaki, tafle lodu, fale. Po zastygnięciu pozostaje krystalicznie przejrzysty. Może być barwiony wedle potrzeb. Stosowany również jako niskokaloryczny środek słodzący. Wysoka odporność na wysokie temperatury pozwala zachować jego strukturę przy gotowaniu. Przyjazny dla diabetyków.	K-120	Izomalt E953	proszek	250g	Zamiennik karmelu oraz jako niskokaloryczny substytut cukru. Do wykonywania przejrzystych dekoracji, granulki należy podgrzać w misce aż do utworzenia jednolitej masy