

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie
Syrop Kukurydziany	Produkt w postaci gęstego, lepkiego płynu, stosowany do uelastyczniania mas cukrowych i lukru plastycznego lub jako glazura do dekorowanych powierzchni. Może być używany jako zamiennik miodu w produkcji pierników nadający połysk masie piernikowej. Dodany do lukru królewskiego zapobiega jego matowieniu.	K-180	Syrop kukurydziany 100%	płyn	500g	Do uelastyczniania masy cukrowej. Jako glazura do dekorowanych powierzchni. W produkcji pierników zastępuje miód i nadaje połysk masie piernikowej. Dodany do lukru królewskiego zapobiega matowieniu.