

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie
Albumin	Białko jaja kurzegow proszku. Stosowane jako alternatywa dla świeżego białka kurzego do lukru królewskiego, bezyt, pianek, stabilnych kremów, dekoracji i innych. Produkt cechuje się dużą wydajnością.	K-210	białko jaja kurzego, regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330	proszek	50g	Zastosowanie: do lukru królewskiego, bezy, pianek, stabilnych kremów, dekoracji i innych, jako alternatywa dla świeżego białka kurzego. produkt wymieszać z zimną wodą w proporcji 1:9	z zimną wodą w proporcji 1:9