

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Technolog radzi
Polewa Natural Drip Chocolate	Zastygająca polewa do tworzenia efektownych dripów i dekoracji ciast, tortów, monoporcji i innych.	ND-065	biała czekolada (cukier, tłuszcz kakaowy, mleko, emulgator: lecytyna słonecznikowa E322, aromat waniliowy), cukier, tłuszcz kakaowy, woda, syrop glukozowy, barwnik: karmel E150d; substancja zagęszczająca: skrobia kukurydziana modyfikowana E1422; substancja konserwująca: sorbinian potasu E202; regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330.	emulsja	100 ml	Rozgrzać w kąpeli wodnej do temp. max. ok. 40°C. Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu w temperaturze pokojowej. Po otwarciu przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Zużyć w ciągu 30 dni od otwarcia.	Produkt w zależności od podgrzania ma różną gęstość, grubość kropli oraz czas zastygania, dzięki temu można doapsować go do swoich potrzeb. Pamiętaj, że tempereatura dekorowanej powierzchni również wpływa na efekt końcowy. Jeden produkt - wiele możliwości!