

Tytuł produktu	Opis produktu	Kategoria	Indeks	Kolor	Skład	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dodatkowe cechy (negatywy, które będą w formie grafiki)	Technologia cukiernicza
Zamsz w sprayu Velvet Spray V12b, V12b-1 Burgundy	Zamsz nadaje elegancję i wyjątką strukturę powierzchniom tortów i monoporcji pokrytych czekoladą jak i drożdżowym elementem dekoracyjnym. Jako gotowy produkt przyspiesza prace dekoratorskie. Produkt rozstrząsany w nowoczesnym opakowaniu. Stworzony na bazie barwników naturalnych (AZO free) oraz naturalnych.	Barwniki do czekolady i mas butelnych > Zamsz w sprayu Velvet Spray	V12b, V12b-1	burgund	gazy rodniki E943a, E944, E943b, tłuszcz kakaowy, biała czekolada (cukier, tłuszcz kakaowy, mleko, emulgator lecytyna słonecznikowa E322, ekstrakt waniliowy), barwniki: karoten E120, tlenek żelaza E172, olej rodniki, emulgator zdrzytyrodniek poliglicerol E478, przeciutleniacz: askorbat 2 rozmiarowy E302.	100ml, 250ml	Idealny do dekorowania czekoladowych powierzchni, tortów oraz monoporcji.	akty_85a	Parzyć, gdy uleć, zamsz w naczyniu z wodą o temp. max 40 °C. Po 10-15 min wstrząsaj, do swobodnego przemieszczania się kuli i nanosić dekoracje na mocno schłodzoną powierzchnię z odstępem 25-30 cm. Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu w temperaturze pokojowej.