

Tytuł produktu	Opis produktu	Kategoria	Indeks	Kolor	Skład	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dodatkowe cechy (waga itp., które będą w formie grafiki)	Technologia cuki
Zametz w sprayu Velvet Spray V18b, V18b-1 Raspberry	Zametz nadaje elegancję i wyraźną strukturę powierzchni bardzo cienkiej warstwy czekolady jak i (złożonym elementem dekoracyjnym, jako gotowy produkt przyspiesza prace dekoracyjne. Produkt nastawiony w mieszanych cukierkach. Stworzony na bazie barwników nieazowych (AZO free) oraz naturalnych.	Barwniki do czekolady i mas tłuszczowych > Zametz w sprayu Velvet Spray	V18b, V18b-1	malinowy, różowy	gaz rodniki E943a, E944, E943b; Sól sodowa barwniki: węgiel węglowy E170, karmazyn E120, emulgator: lecytyna jadalna E322, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu E302.	100ml, 250ml	idealny do dekorowania czekoladowych powierzchni, tortów oraz murek.	azo_free	Pamiętaj, aby umieszczyć zametz w naczyniu z wodą o temp. max 40 °C. Po 10-15 min wstrząśnięć do swobodnego przemieszczania się kuli i natychmiast odwrócić na mrozie powierzchnię z odległości 25-30 cm. Przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu w temperaturze pokojowej.