

Tytuł produktu	Opis produktu	Kategoria	Indeks	Kolor	Skład	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dodatkowe cechy (wzgen itp., które będą w formie grafiki)	Technologia cuki
Zamiesz w sprayu Velvet Spray V20b, V20b-1 Velvet	Zamiesz nadaje elegancką i wyrazistą strukturę powierzchniom torów i monogramy pierników czekoladowych i kolorowych elementów dekoracyjnych. Jako gotowy produkt przyspiesza pracę dekoratorów. Produkt nieodczepiony w mieszalnym cukiermiele. Stworzony na bazie barwników roślinnych (AZO free) oraz naturalnych.	Barwniki do czekolady i mas tłustych > Zamiesz w sprayu Velvet Spray	V20b, V20b-1	torowy	gazy: E942a, E944, E947b; tłuszcz: kakao; barwniki: węglen wapnia E170, żółcień E102, błękit błękitny E132, emulgator: lecytyna sojowa E322, przeciwutleniacz: askorbat z miedzi E302.	100ml, 250ml	idealny do dekorowania czekoladowych powierzchni, torów oraz murek.	azo_free	Przebiegi, aby uzyskać zamiesz w naczyntu z wodą o temp. max 40 °C. Po 10-15 min wstrząsając do swobodnego przemieszczania się kulki i równomiernie na małą szklaną powierzchnię z odległości 20-30 cm. Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu w temperaturze pokojowej.