

Tytuł produktu	Opis produktu	Kategoria	Indeks	Kolor	Skład	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dodatkowe cechy (negatywy, które będą w formie grafiki)	Technologia certy
Zametz w sprayu Velvet Spray V31b, V31b-1 Navy blue	Zametz nadaje elegancję i wyjątką strukturę powierzchniom tortów i monoporcji pokrytych czekoladą jak i drobniejszym elementom dekoracyjnym. Jako główny produkt przyspiesza prace dekoratorskie. Produkt przeznaczony w nowoczesnym cukierkarnictwie. Stworzony na bazie barwników naturalnych (AZO free) oraz naturalnych.	Barwniki do czekolady i masa białych > Zametz w sprayu Velvet Spray	V31b, V31b-1	granatowy	gaz roztwór E943a, E944, E943b; tłuszcz kakaowy, barwniki: niegłównie E170, niegłównie E170, niegłównie E170, niegłównie E170; emulgator: lecytyna jadalna E322; przeciwutleniacz: askorbiat z rozpuszczonego E302.	100ml, 250ml	Idealny do dekorowania czekoladowych powierzchni, tortów oraz monoporcji.	azo_free	Pamiętaj, aby umieścić Zametz w naczyniu z wodą o temp. max 40 °C. Po 15-15 min wstrząsaj. Do zwieźdzonego przeznaczona się kuli i nanosić bezpośrednio na mocno schłodzoną powierzchnię. z odstępem 25-30 cm. Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu w temperaturze pokojowej.