

Tytuł produktu	Opis produktu	Kategoria	Indeks	Kolor	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Technolog radzi
Zamsz w sprayu Velvet Spray V35b, V33b-1 Chocolate dessert	Zamsz nadaje elegancję i wyrazistą strukturę powierzchniom tortów i monoporcji pokrytych czekoladą jak i drobniejszym elementom dekoratorskimi. Jako gotowy produkt przyspiesza prace dekoratorskie. Produkt niezastąpiony w nowoczesnym cukiernictwie. Stworzony na bazie barwników nieazowych (AZO free) oraz naturalnych.	Barwniki do czekolady i mas tłustych > Zamsz w sprayu Velvet Spray	V35b, V33b-1	brązowy	gaz nośny: E943a, E944, E943b; tłuszcz kakaowy, barwniki: węglan wapnia E170, tlenki żelaza E172, emulgator: lecytyna sojowa E322, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu E392.	spray	100ml, 250ml	Idéalny do dekorowania czekoladowych powierzchni, tortów oraz monoporcji.	Pamiętaj, aby umieścić zamsz w naczyniu z wodą o temp. max 40 °C. Po 10-15 min wstrząsając do swobodnego przemieszczania się kulki i nanosić równomiernie na mocno schłodzoną powierzchnię z odległości 25-30 cm. Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu w temperaturze pokojowej.