



## NECTAR 14

Zucchero invertito in pasta dall'aspetto tipicamente cremoso, colore giallo dorato e un caratteristico ed intenso aroma di miele. È un valido sostituto del miele naturale e il suo impiego, anche in piccole dosi, conferisce ai prodotti di pasticceria un gusto più raffinato ed una sofficità più prolungata nel tempo.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030178

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

### DENOMINAZIONE TECNICA

sciropo di zucchero invertito cristallizzato ed aromatizzato al miele. Sostanza secca 78 per cento in peso. Contenuto di zucchero invertito 90 per cento in peso su sostanza secca.