



## ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA 14

Zucchero fondente bianco ottenuto da puro zucchero raffinato di canna, caratterizzato da un'elevata plasticità che gli conferisce un'ottima lucentezza sui prodotti finiti anche se conservati a temperature di surgelazione.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030127

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

come glassatura:

scaldare a bagnomaria o con forno a microonde con una piccola aggiunta d'acqua (circa il 5%). Mescolare controllando che la temperatura non superi i 55°C ed utilizzare immediatamente. Per ottenere una lucentezza superiore e più duratura si consiglia di ricoprire con un leggero strato di MIRAGEL, COVERGEL o RIFLEX le superfici dei dolci.

### DENOMINAZIONE TECNICA

zucchero fondente.