

GLACAGE NEUTRE A FROID PRET A L'EMPLOI - 7KG



Réf DGF: 08215

(Révisé le: 24/01/2015)

Glaçage neutre prêt à l'emploi. Texture: pommadeuse, homogène Couleur: neutre Goût: sucré

Conditionnement :

Seau plastique blanc

Poids net: 7kg

Poids brut (moyen): 7.271kg

Dimensions du seau: 204mm (hauteur) x 236mm (diam)

Etiquetage :

Etiquette collée sur seau mentionnant :

* Liste des ingrédients.

Impression jet d'encre sur le seau mentionnant :

* DLUO : AAAA/MM/JJ

* N°lot : X/X QQQ/AA (X/X n° de palette; QQQ = quantième du jour de fabrication; AA= année de fabrication).

Ingrédients :

Sirop de glucose-fructose, eau, sucre, dextrose, gélifiant: pectine de fruits, correcteurs d'acidité: acide citrique, citrate de sodium, citrate de calcium, conservateur: sorbate de potassium, anti-moussant: mono et diglycérides d'acides gras.

Mode d'emploi :

Utiliser à température ambiante sans adjonction d'eau.

Possibilité d'ajouter des colorants et/ ou arômes de votre choix selon vos besoins.

Conseils d'utilisation :

Applications en pâtisserie :

Utiliser au pinceau pour napper vos tartes aux fruits, entremets, bavarois ou viennoiseries.

Conditions de stockage :

A conserver dans un endroit frais et sec.

Conservation :

24 mois

Se conserve 1 mois après ouverture à +5°C, dans son conditionnement d'origine bien refermé.
