

NAPPAGE BLOND - 14 KG



Réf DGF: 08233 / Code barre: 3584730 08233 0

(Révisé le: 24/01/2015)

Préparation pommadeuse de couleur jaune, aromatisée à l'abricot.

Conditionnement :

Seau plastique blanc operculé - couvercle plastique jaune

Poids net : 14 kg

Poids brut : 14.45 kg

Etiquetage :

Etiquette sur seau mentionnant:

* Liste des ingrédients

Impression sur couvercle mentionnant :

* Date et heure de fabrication

* DLUO : JJ/MM/AA

Ingrédients :

Sirop de glucose-fructose, eau, sucre, purée de fruits, gélifiants : (pectine, alginate de sodium), correcteur d'acidité : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium, arôme abricot, colorant: jaune orangé S (le jaune orangé S peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants).

Mode d'emploi :

Ajouter à 1 kg de nappage 100g à 300g d'eau ou de jus de fruit.

Chauffer pendant quelques minutes jusqu'à complète dissolution, puis glacer au pinceau ou au pistolet.

Conseils d'utilisation :

Nappage gélifié pour pâtisserie, supportant plusieurs fontes.
Supporte une ébullition modérée.

Conditions de stockage :

Dans un endroit froid et sec à une température inférieure à 20°C

Conservation :

24 mois
