

NAPPAGE NEUTRE - 7KG



Réf DGF: 08246 / Code barre: 3584730 08246 0

(Révisé le: 24/01/2015)

Préparation pommadeuse translucide. Goût sucré.

Conditionnement :

Seau plastique blanc operculé ? couvercle plastique blanc.

Poids net : 7 kg

Poids brut : 7.25 kg

Etiquetage :

Etiquette sur seau mentionnant:

? Liste des ingrédients

Impression sur couvercle mentionnant :

- Date de production: JJ/MM/AA

- Heure de fabrication: HH:MM

- DLUO : JJ/MM/AA

Ingrédients :

Sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiants : (pectine E440, alginate de sodium E401),
acidifiant : acide citrique E330, conservateur: sorbate de potassium E202.

Mode d'emploi :

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

Amener à légère ébullition 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 frais et sec. A une température inférieure à 20° C

Conservation :

24 mois
