

# PATE D'AMANDES DECOR BLANCHE 23% - 6 KG



Réf DGF: 05821 / Code barre: 3584730 05821 2  
(Révisé le: 24/01/2015)

**Spécifiquement conçue pour les décors, modelages et masquages d'entremets, la pâte d'amandes 23% répond à tous les critères de finesse, de souplesse et d'élasticité exigés par le professionnel.**

Pâte d'amandes blanche. Amandes : 23%.

## Conditionnement :

Seau plastique polypropylène, avec sac polyéthylène  
Poids net : 6 kg  
Poids brut: 6.223kg  
Dimensions du seau: diamètre 250mm x hauteur 189 mm

## Etiquetage :

Etiquette sur seau mentionnant :

\* Liste des ingrédients.

Impression jet d'encre sur couvercle :

\* DLUO : AAAA/MM/JJ

\* Numéro de lot : X/Y/XXX-AA (X= n° du lot; Y= n° de la palette; XXX= quantième du jour de fabrication; AA=année fabrication)

## Ingrédients :

Sucre, amandes (23%), stabilisant: sorbitol, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, épaississants: gomme de xanthane, alginate de sodium, conservateur : acide sorbique, invertase.

## Mode d'emploi :

Particulièrement recommandée pour les modelages, grâce à sa grande plasticité.

### **Conditions de stockage :**

Dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

### **Conservation :**

12 mois

---

---