

CHOCOLATE GLAZE

ÁTTEKINTÉS

A termék magas viszkozitása révén könnyedén létrehozhat egy finom csokoládé réteget, mely tökéletes, fényes felületet eredményez.

- Kiegyensúlyozott íz
- Tökéletes viszkozitású eredmény, finom réteg létrehozása
- Fagyasztható
- Használatra kész (melegítés kb. 40-45°C)
- Kiváló stabilitás/Tökéletes fényes eredmény
- Tiszta vágási stabilitás/Időmegtakarítás
- Újra felhasználható/Mikrohullámú sütőben melegíthető
- Könnyen alkalmazható mindenféle formára

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
	5 kg	vödör	

LEÍRÁS

Melegítse fel kb. 40-45°C-ra, majd óvatosan keverje meg a buborékok elkerülése érdekében. Ezt követően használatra kész.

ADDITIONAL INFORMATION

A termékek kóser és halal minősítéssel rendelkeznek.



TÁROLÁS

Hűvös és száraz raktárban (15-20°C). Felbontás után hűtőszekrényben tárolandó.



TÍPUS

Meleg bevonó



KATEGÓRIA

Töltelékek, krémek és bevonók



MÁRKÁK

Bakels