

Insieme
per passione



MAGIC

Semilavorato in polvere per prodotti dolciari



Magic è il primo prodotto sul mercato in grado di svolgere 3 funzioni differenti in un'unica soluzione. Addensante, sostituendo gli amidi o i nuclei sia nella produzione della crema pasticcera con metodo tradizionale che nelle creme in genere (es. chantilly, crema bianca, etc.), stabilizzante per panne animali e miglioratore per creme e panne. Eccellente singolarmente, raggiunge risultati straordinariamente performanti se combinato con Cream Plus.

CARATTERISTICHE

- Estremamente versatile
- Flessibile: dal 5% al 15% su litro di crema o panna in base al risultato desiderato



SENZA
✓Aromi
✓Coloranti Artificiali
✓Emulsionanti



PZ PER CONFEZIONE

1



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Ambiente



PESO

5 kg



CONSERVAZIONE
Luogo fresco e asciutto



CODICE

16747 (10260672)