

Insieme
per passione



MAGIC GLAZE

Sostituto del lucidante all'uovo non zuccherato per impieghi di panificazione e pasticceria



Magic Glaze può essere utilizzato sia in pasticceria (croissant, brioches, frollini, sfoglia, etc.) che in panificazione (panini, focacce, etc.). Conferisce una doratura e una lucentezza ideali che durano nel tempo, rendendo tutti i vostri prodotti da forno invitanti e fragranti. Magic Glaze garantisce un eccellente risultato, lasciando una lucentezza unica su tutti i tuoi prodotti da forno. Un sostituto a base d'acqua non zuccherato, senza conservanti, coloranti o aromi.

Questa composizione "etichetta pulita" è anche senza grassi idrogenati. L'assenza di uova elimina finalmente ogni rischio di contaminazione batteriologica, che garantisce la sicurezza dei vostri prodotti.

Dopo l'apertura, **Magic Glaze** va conservato in frigorifero e utilizzato entro tre giorni.

CARATTERISTICHE

- Pronto all'uso, può essere applicato a pennello o a spruzzo
- Economico: basta uno strato sottile per ottenere un risultato brillante
- Adatto alla dieta vegana
- Senza uova

QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

- Lucentezza e colore dorato garantiti



PZ PER CONFEZIONE

1 L: cartone da 12 / 10 L: Bag in box



PESO

1 L / 10 L



CODICE

1 L: 10261260
10 L: 10261593



TEMPERATURA DI UTILIZZO
Ambiente o da frigorifero



CONSERVAZIONE
In frigorifero e
consumare entro 3 giorni
dall'apertura