



0309462094

Sirop de sucre inverti 300 g

Sucre inverti Patisdecor en pot pour utilisation dans les denrées alimentaires.



Patisdecor



Le sucre inverti, également appelé sirop de glucose liquide, absorbe l'humidité et reste mou et lisse.

Il est environ 20 fois plus sucré que le saccharose, ce qui lui donne une saveur très sucrée, mais non écœurante.

MODE D'EMPLOI :

Glaces : s'incorpore en même temps que les autres ingrédients.

Pains et viennoiseries : ajouter en fin de pétrissage.

Biscuits et gâteaux : Délayer dans du lait.

CONSEILS D'UTILISATION :

En pâtisserie, boulangerie, confiseries, glacerie...

DOSAGE :

Selon les instructions de votre recette.

INGRÉDIENTS :

Dextrose (50%), fructose (47%), sucrose (3%), acidifiant E330, conservateurs E202-E211.

Allergènes : Peut contenir des traces de soja et de lait.

CONSERVATION :

Avant ouverture : À conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière..

Après ouverture : À conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière dans un pot bien fermé.

Durée vie : 12 mois à fabrication

Unité : 300 g

Référence : 0309462094

Produit de la même gamme

0309462094	Sirop de sucre inverti 300g
------------	-----------------------------