



0309486748

**Poudre velours cacao scintillant- 80 g**

Poudre velours cacao scintillant Scrapcooking pour desserts très gourmands



## Un cacao velours qui sublime toutes vos créations sucrées

Apportez une **touche brillante et gourmande** à vos pâtisseries avec la **poudre velours cacao scintillant Scrapcooking**. Idéale pour décorer vos bûches, gâteaux ou biscuits, elle combine **effet velours élégant** et **délicieux goût de cacao**, transformant chaque dessert en une création raffinée et festive.

## Les points forts du produit

- Effet **scintillant et velouté** pour un rendu chic et gourmand
- Goût authentique de **cacao** qui enrichit vos desserts
- Flacon pratique pour un saupoudrage précis et uniforme
- Alternative simple et rapide au spray velours

Cette poudre décorative se dépose directement sur vos **bûches, gâteaux, entremets** ou **biscuits**, en apportant un **effet visuel spectaculaire** et une saveur chocolatée. Parfaite pour embellir vos desserts lors des fêtes ou pour donner un fini professionnel à vos créations maison.

## Conseils de conservation

Conservez la poudre dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité. Veillez à refermer correctement le flacon après chaque utilisation pour maintenir son effet velours et son éclat.

**INGRÉDIENTS** : cacao en poudre (87%), dextrose, colorant : E172, amidon de BLE, sucre, anti-agglomérants (E470a, E341(iii)), matière grasse de palme, arôme, correcteur d'acidité : E501.

PEUT CONTENIR DES TRACES D'ŒUF, SOJA, LAIT, FRUITS A COQUE, POISSON.

**VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G** : Valeur énergétique 1625 kJ - 392 kcal - Matières grasses : 19 g, dont acides gras saturés : 12 g - Glucides : 19 g, dont sucres 7 g - Protéines : 19 g - Sel 0,27 g .

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	80 g
-------	------

Référence : 0309486748