



0309486744

Poudre velours neige étincelante - 100g

Poudre velours neige étincelante pour des desserts avec un aspect givré.



Un effet scintillant qui transforme vos créations en douceurs enneigées

Apportez une **touche hivernale** raffinée à vos pâtisseries avec la **poudre velours neige étincelante Scrapcooking**. Idéale pour les fêtes, elle offre à vos bûches, gâteaux ou biscuits un **aspect givré éclatant**, sans modifier leurs saveurs. Un indispensable pour sublimer vos desserts de fin d'année.

Les points forts du produit

- Effet **velours blanc scintillant** pour un rendu festif et élégant
- Résiste au froid et conserve son éclat même après réfrigération
- Utilisation simple et rapide grâce au flacon **distributeur pratique**
- Apporte une finition originale et créative à toutes vos pâtisseries

Un usage pratique dans la cuisine des particuliers

Cette poudre décorative se saupoudre directement sur vos **bûches de Noël, cupcakes, gaufres** ou autres douceurs. En un geste, vos desserts prennent une allure féérique et deviennent les stars de votre table de fête.

Conseils de conservation

Conservez la poudre dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Refermez soigneusement le flacon après chaque utilisation pour préserver son éclat.

INGRÉDIENTS : dextrose, amidon de BLE, sucre, anti-agglomérants (E470a, E341(iii)), matière grasse de palme, arôme, colorant : E172.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G : Valeurs nutritionnelles pour 100g : Valeur énergétique 1624 kJ - 383 kcal - Matières grasses : 3,2 g, dont acides gras saturés : 2,6 g - Glucides : 88 g, dont sucres 79 g - Protéines : <0,5 g - Sel 0,10 g .

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	10 cm
Longueur	7 cm

largeur	7 cm
Poids	100 g

Référence : 0309486744