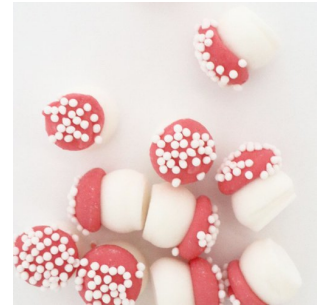


- Décors en sucre prêts à poser
- Idéals pour les bûches
- Effet forêt et Noël



Des champignons en sucre pour sublimer vos créations pâtissières

Apportez une touche féerique à vos desserts avec ces **champignons en sucre** grand format. Leur finition soignée et leurs couleurs inspirées des sous-bois en font des décorations idéales pour créer une ambiance automnale ou de Noël. Faciles à disposer, ils habillent en quelques instants une bûche, un entremets ou un gâteau de fête, pour un résultat gourmand et élégant.

Les avantages des champignons en sucre

- Décoration prête à l'emploi.
- Grand format pour un décor réaliste.
- Idéals pour les bûches de Noël.
- Conviennent à de nombreux desserts.
- Finition soignée et couleurs naturelles.
- Sachet pratique de 25 g.
- Longue conservation.

Des champignons en sucre pour bûche et desserts de fête

Ces **champignons en sucre pour bûche** permettent de recréer facilement l'atmosphère des desserts traditionnels de fin d'année. Déposez-les sur une bûche, un entremets ou un layer cake pour composer un décor inspiré des forêts hivernales, sans préparation particulière.

Leur taille généreuse apporte immédiatement du relief à vos créations. Ils s'intègrent également parfaitement sur des cupcakes, donuts, biscuits décorés ou tables gourmandes. Pour un rendu encore plus naturel, associez-les à des **petits champignons en sucre** afin de varier les volumes et de créer un véritable décor forestier.

Grâce à leur fabrication soignée, ces décors conservent leur aspect jusqu'au moment de la dégustation. Ils constituent une solution simple pour personnaliser vos pâtisseries de Noël, d'automne ou sur le thème de la nature.

Ingrédients et informations nutritionnelles

Ingrédients : sucre de canne, sucre de betterave, blanc d'œuf en poudre, amidon de maïs, eau, stabilisant : **E336**, extrait de carthame, colorants : **E120** et **E163**, arôme naturel de vanille, épaississant : **E414**, sirop de glucose.

Allergènes : contient des œufs. Peut contenir des traces de **gluten, soja, lait, fruits à coque** et **poisson**.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 g
Énergie	1657 kJ / 396 kcal
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	97,8 g
dont sucres	95,4 g
Protéines	1,1 g
Sel	0,07 g

Conservation et conseils d'utilisation

Conservez ces **champignons en sucre** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité afin de préserver leur qualité. Leur durée de durabilité minimale est de **36 mois**. Pour un rendu optimal, déposez-les sur vos desserts juste avant la présentation ou le service.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	25 g
-------	------

Référence : 0309491711