



0300002175

Fondant blanc Epicuria 300g

Fondant blanc pâtissier pour la réalisation des glaçages.

Epicuria Pâtisserie



Avec ce fondant pâtissier blanc, réalisez des glaçages pour tous vos gâteaux tels que les éclairs, les religieuses, les mille-feuilles ou les choux. Grâce à son petit format vous pourrez réaliser de petits volumes.

De couleur blanc, il peut facilement être coloré selon vos envies, en utilisant des colorants alimentaires.

Ingrédients:

- Sucre, sirop de glucose, eau, stabilisant E471, acidifiant E330, conservateur E202.
- Peut contenir des traces de gluten, soja, lait, sulfites.

Instructions d'utilisation et de stockage:

- Ramollir le fondant pâtissier blanc à 30-35°C avant utilisation, au micro-ondes ou au bain-marie.
- A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité
- DLUO : 12 mois à partir de la date de fabrication

Sans OGM

Convient aux végétariens

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Colorant	Avec colorant	Consistance	Pâte
Fonctionnalités	Couleur, Goût, Texture		

Unité : Pot de 300 g

Produit de la même gamme	
0300002175	Fondant blanc epicuria 300g
0300002174	Fondant chocolat epicuria 300g
0300002173	Fondant rose epicuria 300g