

Spray vernis alimentaire : D01.2



Désignation du produit : spray vernis alimentaire : D01.2

Description du produit : permet de donner de la brillance au chocolat et décorations alimentaires.

Code UFI : AHJ5-SS2F-4KOM-VK33

Composition : alcool, agent d'enrobage : E904.
Gaz propulseur : CO₂

Applications et propriétés :

Le spray vernis alimentaire est une laque alimentaire qui permet de donner de la brillance au chocolat, pâte à sucre, pâte d'amandes, nougatine

Il permet de protéger de l'humidité.

Ce spray permet de revêtir d'une couche fine toutes sortes de décorations (fleur en sucre ...)

Mode d'emploi :

Vaporiser à une distance de 20 à 25 cm de vos chocolat, pâte à sucre, pâte d'amandes....

Conseil de conservation : à conserver au sec, dans une pièce tempérée

Précautions d'emploi : en cas de bouchage, passer le diffuseur sous l'eau chaude.

Conditionnement : 400 mL net
650 mL brut

Produit à usage professionnel.

Ces renseignements n'ont pas de valeur de spécifications. Ils sont basés sur des informations que nous croyons fiables. Il incombe à l'utilisateur la responsabilité de la conformité du produit pour son propre usage.