



## ISOMALT 6

Dolcificante derivato dal saccarosio, di grande stabilità termica e ridotto assorbimento di umidità, permette di realizzare decorazioni artistiche caratterizzate dalla loro trasparenza, brillantezza e tenuta.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030328

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

per realizzare oggetti "colati":

fondere completamente ISOMALT utilizzando forni a microonde, fornelli o piastre ad induzione e quindi versare il prodotto fuso negli appositi stampi.

Per realizzare oggetti "tirati" o "soffiati":

fondere ISOMALT a 180°C e poi fermare la cottura immergendo il contenitore in acqua fredda. Aggiungere circa 20-30 g di acqua per 1 kg di ISOMALT in piccole aggiunte e quindi depositare su tappetini in silicone e procedere con le differenti realizzazioni. E' possibile mantenere il prodotto lavorabile utilizzando le speciali lampade.

### DENOMINAZIONE TECNICA

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

