



NECTAR 14

Zucchero invertito in pasta dall'aspetto tipicamente cremoso, colore giallo dorato e un caratteristico ed intenso aroma di miele. È un valido sostituto del miele naturale e il suo impiego, anche in piccole dosi, conferisce ai prodotti di pasticceria un gusto più raffinato ed una sofficità più prolungata nel tempo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030178

CLAIM

MODALITÀ D'USO

DENOMINAZIONE TECNICA

sciropo di zucchero invertito cristallizzato ed aromatizzato al miele. Sostanza secca 78 per cento in peso. Contenuto di zucchero invertito 90 per cento in peso su sostanza secca.