



## MIRROR CIOCCOLATO 6

Glassa a specchio al cioccolato con utilizzo a caldo. Possono essere utilizzate anche su superfici non piane, evitando la colatura della glassa. Stabile alla surgelazione, resta lucida e brillante anche a basse temperature (-20°C). Scopri l'assortimento completo, gusti frutta e crema a servizio della tua creatività.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030222

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

riscaldare in forno a microonde od a bagnomaria a 45-50°C MIRROR CIOCCOLATO prelevandone dalla confezione solo la quantità necessaria; mescolare senza inglobare aria e versare sui dolci da ricoprire.

### DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

