



FONDANT WIT

Afwerking

Witte fondant voor afwerking van patisserie en fijngebak

PRODUCTINFORMATIE

Fondant Wit is een witte, homogene, vaste pasta bestaande uit fijne sucrosekristallen en glucosestroop.

TOEPASSINGEN

- Afwerking van patisserie en fijngebak

AANDACHTSPUNTEN

Droog bewaren in de gesloten, originele verpakking in een propere omgeving.

VOORDELEN

Gebruiksklaar na opsmelten.

BEREIDING

Opsmelten tot lichaamstemperatuur, hierna onmiddellijk gebruiksklaar.