

Insieme
per passione



MAGIC

Semilavorato in polvere per prodotti dolciari



NOVITÀ

Magic è il primo prodotto sul mercato in grado di svolgere 3 funzioni differenti in un'unica soluzione. Addensante, sostituendo gli amidi o i nuclei sia nella produzione della crema pasticcera con metodo tradizionale che nelle creme in genere (es. chantilly, crema bianca, etc.), stabilizzante per panne animali e miglioratore per creme e panne.

CARATTERISTICHE

- Estremamente versatile
- Flessibile: dal 5% al 15% su litro di crema o panna in base al risultato desiderato



ETICHETTA
PULITA

SENZA

✓ Aromi

✓ Coloranti Artificiali

✓ Emulsionanti



VEGAN



PZ PER CONFEZIONE

1



PESO

5 kg



CODICE

16747 (10260672)



TEMPERATURA DI UTILIZZO

Ambiente



CONSERVAZIONE

Luogo fresco e asciutto