

CHOCOLATE GLAZE DARK



NIEUW!



Chocolate Glaze Dark

Bakels introduceert een nieuwe kant en klare, donkere Chocolate Glaze. Het recept van deze Glaze is gemaakt met echte chocolade couverture. Door de lichte viscositeit van het product kan een dunne laag worden verkregen met een prachtig, glanzend resultaat.

Belangrijkste eigenschappen

- Gemaakt met echte donkere, chocolade couverture
- Uitgebalanceerde smaak
- Perfecte viscositeit voor een dunne laag
- Klaar voor gebruik
- Lang houdbaar
- Vries- en dooistabiel
- Uitstekend vloeigedrag, geen luchtballen

Houdbaarheid

- 12 maanden

Verpakking

- 5 kg emmer



Hoe te gebruiken ?

- licht verwarmen tot 40-45°C
- gelijkmatig gieten
- zachtjes uitstrijken door licht afglaceren

 **BAKELS**

