

Cukiernicze

INSPIRACJE



ŻELE
I GLAZURY
BŁYSZCZĄCE



NORTE  EUROCAO

AxonFood

SPRINGEL:

- MALINOWY
- CZEKOLADOWY
- TRUSKAWKOWY
- KARMELOWY
- NEUTRAL

Bez oleju
palmowego



Wiadro

6 kg



CECHY:

- błyszczące glazury nadające oblewanym wyrobom cukierniczym lustrzanego wykończenia
- szerokie spektrum zastosowania
- gotowe do użycia

ZALETY:

- do horyzontalnego wykończenia, zastosowane bezpośrednio z opakowania
- do powlekania całego produktu, wcześniej podgrzanego do 35-40°C
- odporne na zamrażanie i odmrażanie
- łatwe w przygotowaniu
- możliwość powtórnego zastosowania po zastygnięciu
- elastyczne - nie pękają podczas krojenia
- zapewniają świecącą, lustrzaną dekorację wyrobów cukierniczych

ZASTOSOWANIE:

- do dekoracji tortów, ciast, drożdżówek, tart i tartaletek, ptysi, eklerów, monoporcji, deserów
- do oblewania owoców

SPRINGEL NEUTRAL:

- sprawdza się przy pokazaniu cech wyrobu gotowego: faktury, tekstury, koloru
- po zastygnięciu umożliwia nanoszenie na powierzchnie kolejnych, dekoracji w tym napisów z czekolady lub polewy



GELIUM MULTIPURPOSE

Wielozadaniowy żel stworzony do bardzo szerokiego zastosowania: na zimno, na gorąco, jak i w spray'u. Pozwala na dodatek nawet do 100% wody lub soku owocowego, niezwykle podnosząc wydajność.

Bez oleju
palmowego



Wiadro



SPRINGEL SPRAY ŻEL DO ŻELOWNICY

Neutralny, nabłyszczający żel do żelownic.

Bez oleju
palmowego



Opakowanie

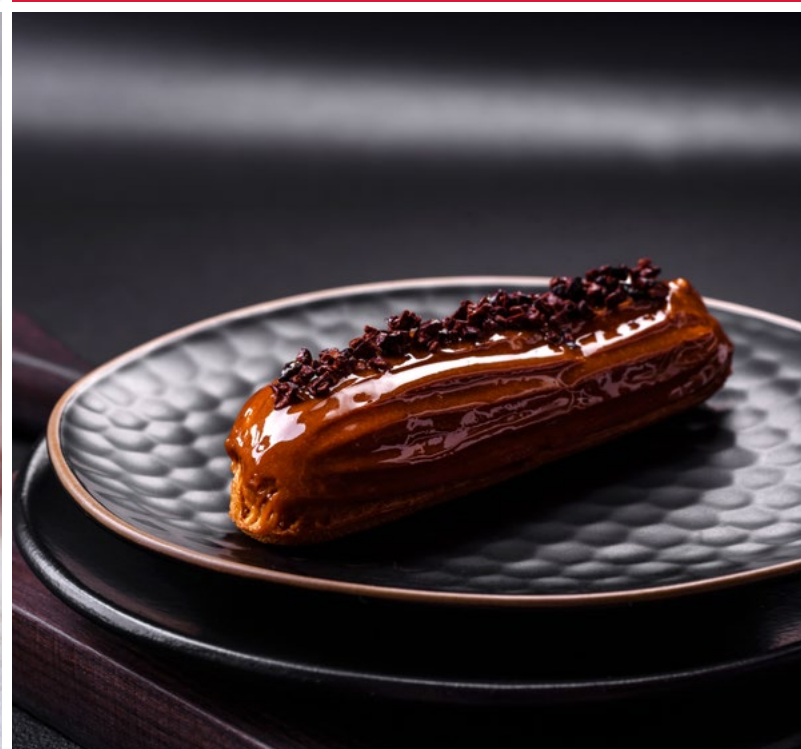




Poszukujesz inspiracji?

Mamy ich dla Ciebie wiele!

Torty, ciasta, drożdżówki,
tarty, tartaletki, ptysie, eklery,
monoporcje, desery...



Skontaktuj się z nami!

AxonFood