



DIAMOND GLAZE

ÖVERSIKT

Diamond Glaze ger en fantastisk glans till bakverk. I sortimentet finns nio olika färger inklusive neutral. Produkterna kan enkelt blandas med varandra för att exempelvis ge choklad-glazen en guldtorn. Kan också enkelt färgas till egen valfri färg.

Ger en lyxigare känsla och förlänger dessutom hållbarheten av bakverkets dekoration.

Diamond Glaze behöver inte värmas utan kan användas direkt på bakverket efter varsam omrörning. Stryk ett tunt lager på till exempel en fryst moussetårta, bär/frukt eller på det täckta bakverket av marsipan eller sockerpasta.

Finns i följande färger:

- 3474 Diamond Glaze Neutral
- 3475 Diamond Glaze Guld
- 8826 Diamond Glaze Choklad

ANVÄNDNING

Rör innan användning.
Tillsätt lite vatten vid behov.

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
01	5 kg	Hink	



LAGRING

Svalt och torrt 15-20 °C



HÅLLBARHETSTID

540 dagar



PRODUKTTYP

Flytande



KATEGORI

Glasyr & gelé, Bakels Diamond Glaze



FÄRDIG PRODUKT

Dessert, Tårta