

NUEVA DECOR UP



MEZCLA A BASE DE GRASA HIDROGENADA Y AZÚCAR CON ESTABILIZANTES Y EMULSIONANTES PARA PRODUCTOS DE PASTELERÍA LIBRE DE GLUTEN

Los productos de la línea UHT de Master Martini son fáciles de usar y se pueden preparar en pocos minutos, garantizando consistencia y una aplicación perfecta, sin desmontarse ni perder agua, incluso después de 24 horas. Su estructura suave, cremosa y ligera hace que las mezclas sean perfectas para decoraciones y rellenos, así como para preparar mousses y productos semicongelados.

INGREDIENTES:

Agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada, azúcar, caseinato de sodio, sal; estabilizantes: jarabe de sorbitol; hidroxipropilcelulosa, emulsionantes: estearoil lactilato de sodio; mono y diglicéridos de ácidos grasos; lecitinas, regulador de acidez: fosfato disódico; bicarbonato de sodio, saborizante idéntico al natural crema. CONTIENE DERIVADOS DE LECHE Y SOJA.

APLICACIÓN:

Pastelería. Ideal para glaseado y rellenos.

VALIDEZ Y CONSERVACIÓN:

270 días a temperatura 2 a 20°C en lugar seco. Después de su apertura, conservalo en frigorífico y consumir en de 4 días.



¿CÓMO USAR?

- Refrigerar el producto en refrigerador entre 4°C y 8°C.
- Batir a velocidad media hasta obtener la consistencia deseada.

¡CUIDADOS!

- Conservar el embalaje cerrado entre 2°C y 20°C.
- Una vez abierto, guárdelo en el refrigerador hasta por 4 días.

¡QUÉ NO HACER!

- No congelar el producto antes de batir.
- No mezclar líquidos calientes o tibios.

CONSEJOS PARA UNA MEZCLA PERFECTA

Bate la mezcla en un recipiente grande, así obtendrás un mejor rendimiento y resultado. Para lograr una mejor textura y consistencia, añade leche en polvo, mermeladas o leche condensada.



SAC 0800 7780 001
www.br.unigra.com

Seguinos en nuestras redes sociales:

mastermartinibr mastermartinibrasil

