



SPIEGEL CARAMELO

Glaseado sabor caramelo para acabados brillantes de pastelería fría.
Estable desde +4°C hasta -20°C.

ENVASE:
Cubo 3kg

MODO DE EMPLEO:

Calentar en microondas a 40-50°C.
Mezclar sin agitar, evitando generar burbujas de aire.
Aplicar sobre la pieza bien congelada (-18° C).
Mantener a temperatura +4°C y -20°C.



MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta.
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es • www.martinbraun.es
A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE

