

A chef in a white uniform is spraying a round cake with a can of whipped cream. The cake is on a white scalloped-edged base.

PRODUITS ASSOCIÉS



Préparation colorante à base de beurre de cacao effet velours.

DLUO : 18 mois

Finition d'entremets et d'entremets glacés.

Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : s'utilise à température ambiante sur des pièces congelées, sans chauffe préalable ni équipement spécifique.

Avantages

Contient exclusivement du beurre de cacao, bonne diffusion du produit.

Bel effet velours en froid positif et négatif.

Flexible : peut s'utiliser même pour décorer une seule pièce.



Spray Velours Brun

Préparation colorante à base de beurre de cacao effet velours.

Aérosol de 500 ml

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Finition d'entremets et d'entremets glacés.

Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : s'utilise à température ambiante sur des pièces congelées, sans chauffe préalable ni équipement spécifique.

Avantages

Contient exclusivement du beurre de cacao et des colorants, bonne diffusion du produit.

Bel effet velours en froid positif et négatif.

Flexible : peut s'utiliser même pour décorer une seule pièce.



Spray Velours Jaune

Préparation colorante à base de beurre de cacao effet velours.

Aérosol de 500 ml

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Finition d'entremets et d'entremets glacés.

Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : s'utilise à température ambiante sur des pièces congelées, sans chauffe préalable ni équipement spécifique.

Avantages

Contient exclusivement du beurre de cacao et des colorants, bonne diffusion du produit.

Bel effet velours en froid positif et négatif.

Flexible : peut s'utiliser même pour décorer une seule pièce.



Privé : Spray Velours Rose

Préparation colorante à base de beurre de cacao effet velours.

Aérosol de 500 ml

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Finition d'entremets et d'entremets glacés.

Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : s'utilise à température ambiante sur des pièces congelées, sans chauffe préalable ni équipement spécifique.

Avantages

Contient exclusivement du beurre de cacao, bonne diffusion du produit.

Bel effet velours en froid positif et négatif.

Flexible : peut s'utiliser même pour décorer une seule pièce.



Spray Velours Rouge

Préparation colorante à base de beurre de cacao effet velours.

Aérosol de 500 ml

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Finition d'entremets et d'entremets glacés.

Mise en oeuvre

Prêt à l'emploi : s'utilise à température ambiante sur des pièces congelées, sans chauffe préalable ni équipement spécifique.

Avantages

Contient exclusivement du beurre de cacao et des colorants, bonne diffusion du produit.

Bel effet velours en froid positif et négatif.

Flexible : peut s'utiliser même pour décorer une seule pièce.