

FICHE TECHNIQUE

Pâtisserie — Colorants et sprays

Spray velours chocolat

7 références disponibles.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES						
Références iBoulange	MA-410250, MA-410251, MA-410252, MA-410253, MA-410254, MA-410255, MA-410265					
Marque	Matfer					
Matière	Colorants					
Température maximale d'utilisation	+25 °C					
Pays d'origine	Italie					
Unité de vente	1					

RÉFÉRENCES DISPONIBLES						
Réf. iBoulange	Réf. Matfer	Type	Contenance	Couleur	Poids net	Code EAN
MA-410250	410250	noir	40 cl	Noir	390 g	3334494102504
MA-410251	410251	ivoire	40 cl	—	390 g	3334494102511
MA-410252	410252	lait	40 cl	—	390 g	3334494102528
MA-410253	410253	blanc	40 cl	Blanc	390 g	3334494102535
MA-410254	410254	rose	40 cl	Rose	393 g	3334494102542
MA-410255	410255	bleu	40 cl	Bleu	394 g	3334494102559
MA-410265	410265	rouge	40 cl	Rouge	390 g	3334494102658

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES	
■ A base de beurre de cacao	■ Pulvérisé sur l'entremet congelé, dépose une fine couche aspect velours
■ A utiliser entre 20 et 25 °C	

Pour toute commande ou renseignement complémentaire, contactez notre équipe iBoulange : contact@iboulange.com | www.iboulange.fr