



DORALIS COLOR

Ref.: 40450208



Preparaciones
Pasteleras

Producto diseñado para sustituir el empleo de huevo antes de la fase del horneado.

Composición

Proteínas lácteas
Emulgente: E322
Azúcar
Dextrosa
Colorantes E102; E110; E124

U Utilización

100 gr. de Doralis / 1 litro de agua

Añadir el Doralis al agua y batir manualmente hasta obtener un producto homogéneo.

Aplicación:

Para pintar superficies de productos de bollería sea con pincel o en spray.

Embalaje

Cubo o Caja de 6 kg.
Palet de 180 kg. (30 cubos o cajas de 6 kg.)
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm. x 120 cm.
Palet de 210 kg. (35 cubos o cajas de 6 kg.)
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm. x 140 cm.

Tiempo de conservación

12 meses

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLOGIE