



BIANCANEVE

SUCRE GLACE POUR SAUPOUDRAGE ET DÉCORS



SAC
DE
5KG

les **+** produits :

- BIANCANEVE est un sucre pour décors avec un léger goût vanillé, offrant une importante adhérence aux gâteaux recouverts.
- Il ne fond pas avec l'humidité superficielle produite en vitrine sur les gâteaux.
- Il conserve longtemps son aspect poudreux et blanc sans absorber les graisses.
- Il ne s'agglomère pas et garde sa fluidité.
- BIANCANEVE doit être utilisé sur les pâtisseries froides.

Retrouvez l'utilisation du BIANCANEVE dans la vidéo «l'Astuce des Chefs» de nos conseillers techniques, sur www.disgroup.fr !

Ref. 4482

irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio