

Spray Dorure Œuf

toujours **prêt** pour décorer
de grandes et petites quantités de
manière **simple et homogène**



INGRÉDIENTS

œuf entier pasteurisé, sucre, sorbate de potassium (E202), CO₂ (gaz propulseur)

AVANTAGES DU PRODUIT

- simple à pulvériser, aucune brosse requise
- pas de gaspillage
- pour 500 applications environ
- belle couleur dorée garantie
- hygiénique et sûr dans un vaporisateur fermé
- sans colorants ni aromatisants
- à conserver à température ambiante

UTILISATION DU PRODUIT

- pulvériser à une distance de 40 cm du produit
- pour conférer aux pâtisseries un bel éclat doré
- pour conférer une belle nuance dorée aux préparations allant au four
- tenir le vaporisateur à l'envers lors de l'utilisation
- nettoyer le vaporisateur de manière approfondie après utilisation

VALEUR NUTRITIVE PAR 100G

Kj	623
Kcal	149
Protéines	12,49 g
Lipides	1,22 g
Cholestérol	10,22 g

EMBALLAGE

Unité	300 ml
Dimensions unité	Ø 5 cm, H 23,5 cm
Unités par carton	8
Dimensions carton	15 cm x 15 cm x 25 cm
Dimensions palette	120 cm x 80 cm x 134 cm
Palettisation	175 cartons
Poids brut unité	361,3 g
Poids brut carton	3003,6 g
Poids brut palette	525 kg

STOCKAGE

Conservation min. après livraison	100 jours
Conservation après production	180 jours
Stockage	<30°C

ASSORTIMENT

Emballage	300 ml
Référence	550
Type d'emballage	Aluminium monobloc
Code Ean emballage	5412671114514
Nombre d'unités par carton	8
Nombre d'unités par carton	5412671114521
Nombre de cartons par palette	175
Nombre de kg de produit par palette	420 kg

Coco vite