







tutto il dolce che puoi desiderare...



Una vasta gamma di Materie Prime e Specialità a base di Zucchero per il mondo della Pasticceria e per l'Industria Dolciaria.

La linea Sucrel risponde con eccellente professionalità alle richieste di un mercato sempre più alla ricerca di prodotti particolari, adatti ad ogni uso specifico e con eccezionale resa qualitativa del prodotto finito. Massima la flessibilità del packaging, con possibilità di fornire dalle piccole pasticcerie all'industria con le confezioni più adatte ad ogni esigenza.

A wide range of Raw Materials and Specialities based on Sugar for bakery and pastry industry.

The Sucrel line is our proposal for the customers who are always looking for specific products, suitable for each kind of production and obtaining an excellent final product.

taining an excellent final product.

Maximum flexibility in packaging gives possibility to supply the products from small bakeries to industry.



ZUCCHERO SEMOLATO

white sugar





cod 2559 / 1 TON

ZUCCHERO SEMOLATO SACCAROSIO BIG BAG

white sugar

Granulometria fine: 0.40 - 0.65 mm.

Saccarosio estratto da barbabietole e canna e successivamente cristallizzato.

Crystal size fine: 0.40 - 0.65 mm.

Sucrose made from sugar beet and cane and crystallized.



cod 2549 / 25 KG

ZUCCHERO SEMOLATO SACCAROSIO

white sugar

Granulometria fine: 0.40 - 0.65 mm.

Saccarosio estratto da barbabietole e canna e successivamente cristallizzato.

Crystal size fine: 0.40 - 0.65 mm.

Sucrose made from sugar beet and cane and crystallized.



cod 2551/10x1 KG

ZUCCHERO SEMOLATO

white sugar

Granulometria fine: 0.40 - 0.65 mm.

Saccarosio estratto da barbabietole e canna e successivamente cristallizzato.

Crystal size fine: 0.40 - 0.65 mm.

Sucrose made from sugar beet and cane and crystallized.



cod 2553 / cartone 10 KG

ZUCCHERO SEMOLATO BUSTINE

white sugar

Granulometria fine: 0.40 - 0.65 mm.

Saccarosio estratto da barbabietole e canna e successivamente cristallizzato.

Crystal size fine: 0.40 - 0.65 mm.

Sucrose made from sugar beet and cane and crystallized.



ZUCCHERO SEMOLATO speciale

special white sugar



cod 2547 / 1 KG-25 KG

ZUCCHERO SEMOLATO EXTRA FINO

extra fine white sugar

Granulometria extra fine: 0.10 - 0.40 mm.

Saccarosio estratto da barbabietole e canna e successivamente cristallizzato.

Crystal size extra fine: 0.10 - 0.40 mm.

Sucrose made from sugar beet and cane and crystallized.



cod 2557 / 1 KG-25 KG

ZUCCHERO CRISTALLINO

medium white sugar

Granulometria media: 0.50 - 1.25 mm.

Saccarosio estratto da barbabietole e canna e successivamente cristallizzato. Particolarmente adatto come decorazione in biscotteria ed in pasticceria.

Cristal size medium: 0.50 – 1.25 mm.

Sucrose made from sugar beet and cane and crystallized. Suitable as decoration in biscuit and pastry products.



cod 2546 / 1 KG-25 KG ZUCCHERO DIAMANTE

coarse white sugar

Granulometria grossa: 1.00 – 1.60 mm

Saccarosio estratto da barbabietole e canna e successivamente cristallizzato. Particolarmente adatto come decorazione in biscotteria ed in pasticceria.

Cristal size large: 1.00 – 1.60 mm.

Sucrose made from sugar beet and cane and crystallized. Suitable as decoration in biscuit and pastry products.



ZUCCHERI PER SPOLVERO sprinkling sugar

Zucchero a velo puro con amido di frumento per migliorare le caratteristiche di spolvero e con vaniglia per migliorare il gusto. Icing sugar with wheat starch for better sprinkling and with vanilla to improve the taste.



cod 2540 / 20X0,5 KG

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO

vanilla icing sugar

Saccarosio, amido di frumento e grassi vegetali per lo spolvero e la decorazione di prodotti di pasticceria. Protegge il prodotto finito dall'umidità. Non contiene grassi idrogenati.

Sucrose, wheat starch and vegetable fats for sprinkling and decoration of pastry products. It protects the finished product from moisture. It does not contain hydrogenated fats.



ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO IN BUSTINE

vanilla icing sugar in packets

Ordine minimo un cartone. Cartone da 350 bustine. cod. 2537 bustine da 50 g. cod. 2539 bustine da 20 g. cod. 2542 bustine da 100 g. Minimum order: 1 carton Carton from 350 packets. Cod. 2537 50g packets Cod. 2539 20g packets Cod. 2542 100g packets



cod 2574 /10 KG

ZUCCHERO A VELO 3% AMIDO

icing sugar 3%starch

Zucchero a velo contenente il 3% di amido di mais. Si presenta come una polvere bianca molto fine e delicata. Particolarmente adatto per spolvero. Prodotto Gluten free.

Icing sugar with corn starch (3%). White fine powder, suitable for sprinkle. Gluten free product.



cod. 2643 / 10 KG

SUGAR NEVE PER SPOLVERO IDROREPELLENTE

sugar neve for sprinkling

Saccarosio, amido di frumento e grassi vegetali per lo spolvero e la decorazione di prodotti di pasticceria. Protegge il prodotto finito dall'umidità. Non contiene grassi idrogenati.

Sucrose, starch and vegetable fats for sprinkling and for decorate pastry products. Defend the product from moisture.



ZUCCHERO A GRANELLA grain sugar

Zucchero bianco raffinato in granuli, di determinata calibratura destinato all'impiego superficiale in prodotti dolciari con funzione decorativa.

White refined sugar in grains, with several size, suitable for decoration in pastry products



cod 2579 / 10 KG

ZUCCHERO GRANELLA MICRO

grain sugar

Zucchero bianco raffinato in granuli, di differenti calibrature, utilizzato nei prodotti dolciari per decorazione. Granella 1.5 - 2 mm.

White refined sugar in grains, in different size, suitable for decoration in pastry products. Crystal size: 1.5 - 2 mm.



cod 2580 / 10 KG

ZUCCHERO GRANELLA PICCOLA

grain sugar

Zucchero bianco raffinato in granuli, di differenti calibrature, utilizzato nei prodotti dolciari per decorazione. Granella 2,5 mm.

White refined sugar in grains, in different size, suitable for decoration in pastry products. Crystal size: 2,5 mm.



cod 2581 / 10 KG

ZUCCHERO GRANELLA MEDIA

grain sugar

Zucchero bianco raffinato in granuli, di differenti calibrature, utilizzato nei prodotti dolciari per decorazione. Granella 3,5 mm.

White refined sugar in grains, in different size, suitable for decoration in pastry products. Crystal size: 3,5 mm.



cod 2582 / 10 KG

ZUCCHERO GRANELLA GRANDE

grain sugar

Zucchero bianco raffinato in granuli, di differenti calibrature, utilizzato nei prodotti dolciari per decorazione. Granella 5 mm.

White refined sugar in grains, in different size, suitable for decoration in pastry products. Crystal size: 5 mm..



ZUCCHERO INVERTITO

inverted sugar



Prodotto a partire da zucchero disciolto in acqua demineralizzata, filtrato, scolorito ed invertito mediante cambio ionico. Il prodotto viene successivamente concentrato e sterilizzato. La qualità standard è 72.7/67 dove il primo numero indica il contenuto di zucchero invertito sul secco, mentre il secondo numero indica il grado di inversione. Il prodotto contiene tre parti uguali di saccarosio, glucosio e fruttosio. Molto adatto alle produzioni in pasticceria e nell'industria dolciaria. Dolcifica donando sofficità e cremosità ad impasti e creme per ripieni. Aumenta la shelf life, trattenendo l'umidità e dona colore dorato a prodotti da forno. Si utilizza per dolcificare panna montata.

Made from crystal sugar, dissolved in demineralized water, filtred, discoloured, inverted by a ion exchanger, concentrated and sterilized. Standard quality is 72.7/67. The first number stands for the content of invert sugar related to 100% solids, the second is the rate of inversion. Suitable for pastry and bakery productions. It is a sweetener that gives softening and longer shelf life for bakery products, creams and whipped creams.



cod 2646 / 15 KG

OLIN-82 CREMA DI ZUCCHERO INVERTITO

olin 82 invert sugar cream

Soffice pasta bianca derivata da crema di zucchero invertito attraverso speciali processi produttivi. Ideale per migliorare la texture del prodotto.

White soft paste made from invert sugar cream trough special production processes. The ideal one to improve the texture of the product.



cod 2591 / 14 KG

SCIROPPO DI ZUCCHERO INVERTITO

invert sugar syrup

Prodotto molto adatto alle produzioni in pasticceria e nell'industria dolciaria. Dolcifica donando sofficità e cremosità ad impasti e creme per ripieni.

The ideal product for pastry production. It sweetens and it gives softness and creaminess to the doughs and to the filling creams.



cod 2593 / 1300 KG

SCIROPPO DI ZUCCHERO INVERTITO

invert sugar syrup

Prodotto molto adatto alle produzioni in pasticceria e nell'industria dolciaria. Dolcifica donando sofficità e cremosità ad impasti e creme per ripieni.

The ideal product for pastry production. It sweetens and it gives softness and creaminess to the doughs and to the filling creams.



SCIROPPO DI GLUCOSIO- FRUTTOSIO

glucose-fructose syrup



Prodotti ottenuti dalla lavorazione del mais, con produzione di zuccheri semplici. Varietà completa di prodotti con diverse percentuali di glucosio e fruttosio e differenti valori di DE (Destrosio Equivalente), tali da determinare prodotti con caratteristiche chimico-fisiche particolari da renderli adatti per diversi usi nell'industria dolciaria e nella pasticceria.

Products obtained from processing corn, with production of sugars. A wide range of products with different percentages of glucose and fructose and different DE (Dextrose equivalent) value. This range define the different physical characteristics making them suitable for different uses in pastry industry.



cod 2621 / 10 KG cod 2620 / 25 KG

SCIROPPO DI GLUCOSIO - FRUTTOSIO STANDARD

standard glucose-fructose (09) syrup

Sciroppo ottenuto dalla lavorazione del mais, contenente glucosio e fruttosio (9%).Brix 82 – DE 70. Molto adatto all'uso sia in pasticceria che in gelateria.

Syrup obtained from processing corn, containing glucose and fructose (9%). Brix 82 – DE 70. Suitable for several use in pastry and ice cream products.



cod 2622 / 1400 KG

SCIROPPO DI GLUCOSIO - FRUTTOSIO STANDARD

standard glucose-fructose (09) syrup

Sciroppo ottenuto dalla lavorazione del mais, contenente glucosio e fruttosio (9%).Brix 82 – DE 70. Molto adatto all'uso sia in pasticceria che in gelateria.

Syrup obtained from processing corn, containing glucose and fructose (9%). Brix 82 – DE 70. Suitable for several use in pastry and ice cream products.









cod 2528 / 15 KG ZUCCHERO FONDENTE S10

fondant sugar S10

Zucchero fondente particolarmente adatto per la glassatura e per i ripieni. Dona fresca e piacevole dolcezza ai prodotti in pasticceria, oltre che brillanti e morbide glasse. Rapporto zucchero / sciroppo di glucosio 100/10. Modo d'uso: miscelare 1kg di prodotto con 50-60 ml d'acqua e scaldare fino a 40°C prima dell'uso.

Fondant sugar suitable for glaze and filling. It gives sweetness to the pastry products, as well as bright and soft glazes. Sugar/Glucose syrup ratio 100/10. Way to use: Mix 1 kg of product with 50-60 ml of water and heat until 40°C before use.



cod 2532 / 15 KG

ZUCCHERO FONDENTE S20

fondant sugar S20

Zucchero fondente particolarmente adatto per la glassatura e per i ripieni. Dona fresca e piacevole dolcezza ai prodotti in pasticceria, oltre che brillanti e morbide glasse. Rapporto zucchero / sciroppo di glucosio 100/20. Modo d'uso: miscelare 1kg di prodotto con 50-60 ml d'acqua e scaldare fino a 40°C prima dell'uso.

Fondant sugar suitable for glazing and filling. It donates sweetness to pastry products, as well as bright and soft glazes. Sugar/Glucose syrup ratio 100/20. Way to use: Mix 1 kg of product with 50-60 ml of water and heat until 40°C before use.



cod 2533 / 15 KG

ZUCCHERO FONDENTE S20 PLASTICA

fondant sugar S20

Zucchero fondente particolarmente adatto per la glassatura e per i ripieni. Dona fresca e piacevole dolcezza ai prodotti in pasticceria, oltre che brillanti e morbide glasse. Rapporto zucchero / sciroppo di glucosio 100/20. Modo d'uso: miscelare 1kg di prodotto con 50-60 ml d'acqua e scaldare fino a 40°C prima dell'uso.

Fondant sugar suitable for glazing and filling. It donates sweetness to pastry products, as well as bright and soft glazes. Sugar/Glucose syrup ratio 100/20. Way to use: Mix 1 kg of product with 50-60 ml of water and heat until 40°C before use.



cod 2534 / 15 KG

ZUCCHERO FONDENTE PRONTO ALL'USO

ready to use fondant sugar

Zucchero fondente pronto all'uso, da adoperare per una glassatura bianca e brillante. Si presenta con aspetto cremoso e non ha bisogno di essere diluito prima dell'uso. Scaldare a 40°C prima di glassare.

Ready to use Fondant sugar suitable to make bright and white glaze. It is creamy and don't need to be added with water before use. Heat at 40°C before to glaze.



cod 2545 / 14 KG

ZUCCHERO FONDENTE PER SURGELAZIONE

fondant sugar stable in freezing

Zucchero fondente stabilizzato che consente di realizzare glasse bianchissime e brillanti su prodotti che possono essere poi conservati in frigorifero oppure in congelatore. Rapporto zucchero / sciroppo di glucosio 100/20. Modo d'uso: miscelare 1kg di prodotto con 50-60 ml d'acqua e scaldare fino a 40°C prima dell'uso.

Stabilized Fondant sugar suitable to make bright and white glaze covering in products that can be stores at low temperatures. Glaze dries very fast and its humidity is stable. Sugar/Glucose syrup ratio 100/20. Way to use: Mix 1 kg of product with 50-60 ml of water and heat until 40°C before use.



ALTRI ZUCCHERIV others sugar



cod 2628 / 25 KG

GLUCOSIO IN POLVERE

glucose powder

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del mais, polvere fine bianca leggermente dolce (potere dolcificante ca. 30% del saccarosio). Ampio uso in pasticceria.

Product obtained processing corn, whitish fine powder lightly sweet (sweet power 30% of sucrose). Widely used in pastry products.



cod 2637 / 1 kg cod. 2623 / 25 KG FRUTTOSIO CRISTALLINO

crystalline fructose

Prodotto ottenuto da idrolisi enzimatica dell'amido di mais attraverso purificazione, concentrazione, cristallizzazione ed essiccazione. Potere dolcificante superiore al saccarosio del 33%.

Product obtained processing corn starch, whitish fine powder. Sweetening power 33% more than sucrose.



cod 2631 / 25 KG

DESTROSIO MONOIDRATO

dextrose powder

Prodotto ottenuto dalla saccarificazione dell'amido di mais. Polvere fine bianca con dolcezza relativa 70%. Ha numerose applicazioni nell'industria alimentare e dolciaria.

Product obtained processing corn starch, whitish fine powder (sweet power 70% of sucrose). Widely used in food and pastry industry.



cod 1293 / 1 KG

cod. 1298 / 25 KG

ISOMALTO

Sostituto dello zucchero con basso potere calorico. Miscela di mono e disaccaridi idrogenati ridotti in polvere. Molto utilizzato in pasticceria e nella decorazione.

Substitute of sugar with low caloric power. Widely used in pastry production and decoration.



COVERPASTRY





cod 5236 / 5 KG COVER PASTRY BIANCO

white

Paste a base di zucchero e grassi vegetali pronte all'uso per la copertura di torte e per decorazioni. Eccellente la plasticità, semplicissime da usare non perdono il colore nel tempo.

Ready to use sugar and vegetable fats based pastes to cover cakes and for decorations. Excellent plasticity, really easy to use, colors very stable.



cod 5248 / 3 KG COVER PASTRY NERO

black



cod 5244 / 3 KG COVER PASTRY ROSSO

red



cod 5238/3 KG COVER PASTRY GIALLO

yellow



cod 5246 / 3 KG COVER PASTRY VERDE

green



cod 5240 / 3 KG COVER PASTRY ROSA

pink



cod 5223 / 6 KG

DECOR LINE CIOCCOLATO FONDENTE

dark chocolate



cod 5242 / 3 KG COVER PASTRY CELESTE

sky-blue



cod 5222/6 KG

DECOR LINE CIOCCOLATO BIANCO

white chocolate







Per miele si intende la sostanza dolce naturale che le api (Apis mellifera) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare. (Decreto Lsg 179/2004). Le principali varietà di miele si differenziano secondo l'origine:

1) miele di fiori o miele di nettare: miele ottenuto dal nettare di piante;

2) miele di melata: miele ottenuto principalmente dalle sostanze secrete da insetti succhiatori (Hemiptera), che si trovano su parti vive di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante; Altre classificazioni possibili riguardano l'origine floreale/vegetale e la metodologia di estrazione/produzione.

Le fasi di lavorazione del miele sono un insieme di procedimenti che l'apicoltore compie per ottenere il miele in forma commercializzabile. La lavorazione dell'uomo inizia dove finisce quella dell'ape, ovvero alla fine delle fioriture, dopo che le api hanno immagazzinato ed opercolato il miele nei favi.

FASI GENERALI DELLA LAVORAZIONE

- Estrazione dai favi
- Disopercolatura
- Filtraggio
- Decantazione del miele
- Cristallizzazione guidata
- Invasettamento
- Stoccaggio

Il miele è molto ricco dal punto di vista nutrizionale, contiene vitamine (A,E,K,C, complesso B), enzimi e sostanze battericide (acido formico) ed antibiotiche (germicidina): queste ultime categorie di sostanze permettono in particolare al miele di essere conservato a lungo, e ne giustificano l'utilizzo come disinfettante

L'etichettatura del miele ha richiesto nel tempo diversi interventi interpretativi della norma nazionale, finalizzati a permettere e salvaguardare questa importante referenza sul mercato. Gli obblighi relativi all'etichettatura, oltre che nel Reg. 1169/2011, sono contenuti nel D. Lgs. 179/2004 e sue modifiche, che attua la Direttiva 2001/110/CE riguardo la produzione e la commercializzazione del miele.

"Honey" means the natural sweet substance that bees (Apis mellifera) produce from the nectar of plants or from secretions coming from living parts of plants or from substances secreted by sucking insects that are found on live parts of plants that they transform, combining them with their own specific substances; they deposit, dehydrate, store and leave to ripen in honeycombs. (Decree Lsg 179/2004) **The main varieties of honey differ according to the origin:**

1) flower honey or nectar honey: honey obtained from plant nectar;

2) honeydew honey: honey obtained mainly from substances secreted by sucking insects (Hemiptera), which are found on live parts of plants or from secretions coming from live parts of plants;

Other possible classifications concern the floral / vegetable origin and the extraction / production methodology.

The honey processing phases are a set of procedures that the beekeeper makes to obtain the honey in a marketable form. Man's work begins where the work of the bee ends, in other words, at the end of the blooms, after the bees will have stored and operculated honey in the combs.

GENERAL PHASES OF WORKING

- Extraction
- Uncapping the combs
- Filtering
- Honey decantation
- Guided crystallization
- Packaging
- Storage

Honey has a very high nutritional value, it contains vitamins (A, E, K, C, B complex), enzymes, bactericidal substances (formic acid) and natural antibiotics: the latter categories of substances, in particular, allow to honey to be stored for long periods and justify its use as a natural disinfectant.



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE GENERALI GENERAL CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

lenore d'acqua - Vvater content	< 20%
Tenore apparente di saccarosio - Sucrose content	< 5g/100g
Sostanze insolubili in acqua - Substances insoluble in water	< 0.1g/100g
Acidità - Acidity	<50 meq/kg
Indice diastasico - Diastasic index	> 8
HMF	<40 mg/kg.







cod 3062 / 25 KG

MIELE DI FIORI 100% BULGARIA

polyflora honey

Miele di prima qualità prodotto dalle api ed avente tutte le caratteristiche previste dalla normativa vigente che lo rendono idoneo al consumo.

High quality honey produced by bees and with all the characteristics required by current legislation that make it suitable to be consumed.



cod 3060 / 10 KG

MIELE DI FIORI 100% BULGARIA

polyflora honey

Miele di prima qualità prodotto dalle api ed avente tutte le caratteristiche previste dalla normativa vigente che lo rendono idoneo al consumo.

High quality honey produced by bees and with all the characteristics required by current legislation that make it suitable to be consumed.



cod 2657 / 10 KG

MIELCREAM

Miele di prima qualità prodotto dalle api ed avente tutte le caratteristiche previste dalla normativa vigente che lo rendono idoneo al consumo.

High quality honey produced by bees and with all the characteristics required by current legislation that make it suitable to be consumed.





CODETTE COLORATE coloured strands

Decorazioni in forma di codetta a base di zucchero e grassi vegetali (non idrogenati) con coloranti azo-free.

Da utilizzare per decorare a piacere i prodotti in pasticceria.

Sugar and vegetable fats based strands with azo-free colorings. Wide range of application in pastry products as decoration.



cod 2750 / 1 KG cod. 2748 / 30 KG

CODETTA ZUCCHERO BIANCA

white

Decorazioni in forma di codetta a base di zucchero e grassi vegetali (non idrogenati) con coloranti azo-free. Da utilizzare per decorare a piacere i prodotti in pasticceria.

Sugar and vegetable fats based strands with azo-free colorings. Wide range of application in pastry products as decoration



cod 2730 / 1 KG cod. 2755 / 30 KG

CODETTA ZUCCHERO ROSA

pink

Decorazioni in forma di codetta a base di zucchero e grassi vegetali (non idrogenati) con coloranti azo-free. Da utilizzare per decorare a piacere i prodotti in pasticceria.

Sugar and vegetable fats based strands with azo-free colorings. Wide range of application in pastry products as decoration



cod 2740 / 1 KG cod. 2758 / 30 KG CODETTA ZUCCHERO CELESTE

sky-blue

Decorazioni in forma di codetta a base di zucchero e grassi vegetali (non idrogenati) con coloranti azo-free. Da utilizzare per decorare a piacere i prodotti in pasticceria.

Sugar and vegetable fats based strands with azo-free colorings. Wide range of application in pastry products as decoration



cod 2710 / 1 KG cod. 2711 / 30 KG

CODETTA ZUCCHERO MARRONE

brown

Decorazioni in forma di codetta a base di zucchero e grassi vegetali (non idrogenati) con coloranti azo-free. Da utilizzare per decorare a piacere i prodotti in pasticceria.

Sugar and vegetable fats based strands with azo-free colorings. Wide range of application in pastry products as decoration



CODETTE COLORATE W

coloured strands





cod 2660 / 1 KG cod. 2666 / 30 KG

CODETTA ZUCCHERO ARLECCHINO

Decorazioni in forma di codetta a base di zucchero e grassi vegetali (non idrogenati) con coloranti azo-free. Da utilizzare per decorare a piacere i prodotti in pasticceria.

Sugar and vegetable fats based strands with azo-free colorings. Wide range of application in pastry products as decoration



cod 2700 / 1 KG cod. 2756 / 30 KG

CODETTA ZUCCHERO GIALLA

vellow

Decorazioni in forma di codetta a base di zucchero e grassi vegetali (non idrogenati) con coloranti azo-free. Da utilizzare per decorare a piacere i prodotti in pasticceria.

Sugar and vegetable fats based strands with azo-free colorings. Wide range of application in pastry products as decoration



cod 2690 / 1 KG cod. 2757 / 30 KG

CODETTA ZUCCHERO VERDE

green

Decorazioni in forma di codetta a base di zucchero e grassi vegetali (non idrogenati) con coloranti azo-free. Da utilizzare per decorare a piacere i prodotti in pasticceria.

Sugar and vegetable fats based strands with azo-free colorings. Wide range of application in pastry products as decoration



cod 2680 / 1 KG

cod. 2682 / 30 KG CODETTA ZUCCHERO ROSSA

rad

Decorazioni in forma di codetta a base di zucchero e grassi vegetali (non idrogenati) con coloranti azo-free. Da utilizzare per decorare a piacere i prodotti in pastic-

Sugar and vegetable fats based strands with azo-free colorings. Wide range of application in pastry products as decoration



cod 4540 / 1 KG

cod. 4525 / 30 KG

MONPERIGLIA

Decorazioni a base di zucchero e grassi vegetali (non idrogenati) con coloranti azofree. Da utilizzare per decorare a piacere i prodotti in pasticceria.

Sugar and vegetable fats with azo-free colorings. Wide range of application in pastry products as decoration.













