

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/coverglass-lemon-polewa-lustrzana-cytryna-3-kgcena-za-kg-34-65-zl-p-575.html>



## COVERGLASS LEMON POLEWA LUSTRZANA CYTRYNA 3 KG CENA ZA KG 34,65 ZŁ

Cena brutto	<b>112,27 zł</b>
Cena netto	<b>103,95 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>6707</b>
Kod producenta	<b>6707</b>
Producent	<b>IPSA spa, ITALY</b>

### Opis produktu

Coverglass to wysokiej jakości glazura lustrzana przeznaczona do dekoracji wyrobów cukierniczych, takich jak torty, ciasta i desery. Tworzy na powierzchni produktów efektowną, błyszczącą powłokę o lustrzanym połysku, podkreślając ich estetykę i atrakcyjność wizualną. Glazura jest dostępna w różnych kolorach, co pozwala na tworzenie kreatywnych i unikatowych dekoracji.

**COVERGLASS LEMON / CYTRYNA** włoskiej firmy **IPSA spa. to produkt klasy PREMIUM.**

#### Cechy produktu:

- **Łatwość użycia:** Coverglass jest gotowy do bezpośredniego zastosowania. Wystarczy podgrzać glazurę do odpowiedniej temperatury, a następnie równomiernie rozprowadzić na powierzchni deseru.
- **Wszechstronność:** Produkt nadaje się do różnych rodzajów deserów, w tym musów, serników, kremów bawarskich oraz mrożonych wyrobów.
- **Trwałość:** Glazura nie tylko zdbi, ale również zabezpiecza powierzchnię deserów przed wysychaniem, zachowując ich świeżość na dłużej.

#### Sposób użycia:

1. Podgrzej glazurę Coverglass do temperatury około 35-40°C, aż osiągnie płynną konsystencję.
2. Delikatnie wymieszaj, unikając tworzenia pęcherzyków powietrza.
3. Wylej glazurę na schłodzony deser, równomiernie pokrywając całą powierzchnię.
4. Pozostaw do zastygnięcia w lodówce przez około 10-15 minut.

Dzięki Coverglass Twoje desery zyskają profesjonalny wygląd i zachwycą gości nie tylko smakiem, ale i wyglądem.

#### POJEMNOŚĆ:

3 kg

#### Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

<b>Wartość odżywcza</b>	w 100 g
energia	1163 kJ / 274 kcal

---

łuszcz	0,0 g
w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	68,0 g
w tym cukry	53,4 g
błonnik	0,9 g
białko	0,0 g
sól	0,0 g