



Sux

Semilavorato zuccherato concentrato
a base di grassi vegetali con uova

Sux è una crema zuccherata da montare concentrata a base di grassi vegetali con uova all'interno. Il suo gusto delicato e la rapida solubilità al palato ne fanno l'ingrediente per la farcitura di torte e per la preparazione di semifreddi e gelati, diluito con latte. La particolare composizione conferisce un gusto molto simile alla panna animale. Miscelato con Suldry o Wippy, consente di ottenere eccellenti risultati in termini di tenuta, in numerose applicazioni sia in farcitura che in decorazioni. Sux può essere utilizzato anche nella produzione di cake, pasta sfoglia e piccole lievitate, conferendo più morbidezza e gusto al prodotto finito.



Codice: 4310 (10244112)
Cartone: 12 tetrabrik da 1 L

Formula concentrata
Versatilità di utilizzo
Elevatissima capacità di miscelazione
Versatilità in tutte le applicazioni di pasticceria

BRAIMS