

## Cake-Masters Izomalt cseppek - Kék 150g

Készíts lenyűgöző cukordíszeket, áttetsző dekorációkat és kristálytisza édességeket a **Cake-Masters kék színű izomaltjával**.

Ez a kiváló minőségű, előre adagolt izomalt tökéletes választás torták, sütemények és desszertek díszítéséhez, valamint különleges nyalóka készítéséhez is.

### Felhasználási javaslat:

- Melegítsd fel az izomalt cseppeket, amíg teljesen fel nem olvad – ezt akár mikrohullámú sütőben is elvégezheted.
- Öntsd szilikonformákba – nyalóka formákba -, vagy formázhatod más technikával is.
- Használj hőálló kesztyűt, szilikon lapot és szilikonlapátot a biztonságos munkavégzéshez.

**Kiszerezés:** 150 gramm

### Összetevők:

Cukorpótló izomalt, szorbit, színezék: E131 (Patent Blue V); savanyító: borkósav.

### Tárolási javaslat:

Száraz, hűvös helyen légmentesen lezárva tárolandó – ebben segítségére lehet a visszazárható csomagolás is.

### Átlagos tápérték 100 gramm termékben:

<b>Energiaérték:</b>	<b>985 KJ</b>
	<b>236 kcal</b>
<b>Zsír:</b>	<b>0 g</b>
<b>- Ebből telített zsírsav:</b>	<b>0 g</b>
<b>Szénhidrát:</b>	<b>98 g</b>
<b>- Ebből cukor:</b>	<b>0 g</b>
<b>Fehérje:</b>	<b>0 g</b>
<b>Só:</b>	<b>0,3 g</b>