

Utilizzato per la doratura di biscotti e prodotti da forno in genere e per la preparazione di glasse nel settore dolciario. Forma dorature trasparenti, uniformi, integre e aderenti ai prodotti senza formazioni di bolle. **DoBiscuit plus** è indicato per impianti di sprayzzazione e conferisce lucentezza superficiale al prodotto. **DoBrio** è pensato per essere spolverato direttamente sul prodotto prima della cottura.

*DoBiscuit plus**DoBrio**Valori Nutrizionali*

| | | |
|------------------------------|-------------------------------|-------------------|
| Proteine | 79 ± 1% | < 0,6% |
| Zuccheri | 9 ± 1% | 98 ± 1% |
| Sali minerali | < 4% | < 0,2% |
| Materia grassa | < 2% | < 1% |
| Umidità | < 5% | < 0,3% |
| Kcal per 1.00 gr di prodotto | 350 | 396 |
| kj per 1.00 gr di prodotto | 1.500 | 1.682 |
| Allergeni: | proteine del latte e lattosio | tracce di glutine |

Ingredienti

Proteine del latte

Zucchero
Destrosio
Amido di
frumento*Preparazione*

Sciogliere con un mixer 1 parte di prodotto in 10 parti d'acqua preferibilmente tiepida. Lasciare riposare 10-15 minuti, quindi spruzzare il prodotto. Nel caso si desideri spennellare il prodotto a mano, sciogliere una parte di prodotto in 8 parti d'acqua. L'eventuale presenza di schiuma non compromette la funzionalità del prodotto.

Spolverare sull'impasto prima della cottura.

Imballaggio

Sacchetti in polietilene da 1 kg in cartoni da 10 confezioni.

Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 10 kg

Conservazione

Da consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.

Da consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.