

САХАРНАЯ ПОМАДКА

Продукцию с помадкой можно индивидуально упаковывать в контейнеры или плёнку

СМЕСЬ СУХАЯ для помадки

для глазирования выпеченных кондитерских изделий, уп. 15 кг и меш. 20 кг

Для получения готовой помадки смесь развести горячей водой или молоком при температуре 85-90°C (в соотношении 1 кг смеси на 170-180 мл воды), перемешать до однородной консистенции и нанести на изделие.

«Версаль ванильно-сливочный»
уп. 15 кг (3*5кг) или мешок 20 кг



**«Версаль
КАКАО»**



**Версаль
"Клубничный"**

