



naam:

Colour Mill Choco Drip 125g - Lavendel

sku:

EU125LAV

prijs:

€ 8,99

Omschrijving:

Of u nu dompelt of druppelt, chocolade smelten was nog nooit zo eenvoudig en deze kleur belooft net zo goed te smaken als hij eruitziet.

Deze gemakkelijk te smelten chocolade in een fles is perfect voor het maken van heerlijke drizzles, druppels en decoraties voor uw dessertcreaties.

Chocolate Drip is ontworpen om het maken van taartdecoraties met druppels eenvoudiger dan ooit te maken. Het is ook perfect voor het maken van chocoladevormen, dippen en besprenkelen van cakepops, aardbeien, ijs, koekjes, macarons en elke zoete lekkernij die je maar kunt bedenken.

Chocolate Drip is ontworpen om het maken van druppeltaartdecoraties nog makkelijker te maken.

Hoe gebruik je het?

- Methode voor de magnetron: Deksel verwijderen en afsluiten. Magnetron gedurende 20 seconden & knijp in de fles om de inhoud te breken. Nog 20 seconden in de magnetron en schudden om de inhoud los te maken. Verwarm gedurende intervallen van 10 seconden tot de inhoud volledig gesmolten is. Let op: Niet te heet verwarmen om verbranding te voorkomen.
- Kokend water methode: Zet de fles 10 minuten in een kan met kokend water. Masseer en schud regelmatig tot de inhoud volledig gesmolten is. Let op: Vermijd contact met kokend water. Zorg dat er geen water in de fles komt.
- Kan opnieuw worden opgewarmd tot de inhoud is gebruikt.

- Opbergen op een koele, droge plek uit direct zonlicht. Chocolate Drip is tot 2 jaar houdbaar.

Ingrediënten: suiker, plantaardige olie en vet (palm), emulgator: E322 (**soja**), E433, E492, **weipoeder**, aroma, antioxidant: E307, E307b, **melkbestanddelen**, roompoeder, glycerine, olie (koolzaad), kleurstof: E120, E133, E132.

Voor allergenen, zie de **vet**gedrukte ingrediënten.

Kan sporen bevatten van: **noten**.

Koel en droog bewaren, niet langdurig blootstellen aan zonlicht.

Netto inhoud: 125 g.

Art.nr.:

EU125LAV

Brand:

Colour Mill

Kleur:

Paars

EAN:

9359940005110