

# Puratop Silky Smooth Vanilla

Un goût appétissant et une texture lisse font de Puratop le glaçage parfait pour décorer gâteaux et confiseries.

*Glaçage classique à la crème au beurre vanillée*



Code du produit :

4107429

Format :

Seau de 10,89 kg

Pour commander, veuillez contacter votre responsable de comptes majeurs chez Puratos dès aujourd'hui, ou appelez le  
1.800.668.5537 • 905.362.3668  
info.canada@puratos.com • www.puratos.ca



**Puratos**  
Partenaires de confiance en innovation



# Puratos Silky Smooth Vanilla

Un goût appétissant et une texture lisse font de Puratos Silky Smooth Vanilla le glaçage parfait pour décorer gâteaux et confiseries.

Ce glaçage à la crème au beurre s'applique facilement à la spatule, à la poche à douille, ou encore par trempage. Il peut aussi servir de garniture.



Code du produit :

4107429

Format :

Seau de 10,89 kg

## CARACTÉRISTIQUES

- Glaçage à la crème au beurre, prêt à l'emploi
- Texture lisse et légère
- Avant ouverture, se conserve pendant 6 mois à température ambiante
- Se mélange facilement aux colorants ou arômes alimentaires

## AVANTAGES

- Facile à distribuer par poche à douille ou à étaler, ce qui permet davantage de possibilités de décoration
- Un produit moins concentré offre un meilleur rendement
- Vous permet de personnaliser les goûts et les couleurs, créant ainsi des produits uniques et différents
- L'entreposage à température ambiante simplifie la gestion des stocks
- Offre une délicieuse saveur de crème au beurre

## Applications

Carrés au chocolat, gâteaux de fête, gâteaux à la crème, gâteaux décorés à étages, décorations, pâtisseries locales, muffins, gâteaux de collation, gâteaux éponges, confiseries, gâteaux haut de gamme, gâteaux de mariage

Visitez  
Puratos.ca  
pour trouver  
des recettes et  
des idées

Pour commander, veuillez contacter votre responsable de comptes majeurs chez Puratos dès aujourd'hui, ou appelez le  
1.800.668.5537 • 905.362.3668  
info.canada@puratos.com • www.puratos.ca



**Puratos**  
Partenaires de confiance en innovation