

# Pour diverses applications



Applications salées



Brioche et petits pains



Croissants et pâte à choux



Pain de mie et sandwichs

PRODUIT / NUMÉRO DE PRODUIT	DESCRIPTION DU PRODUIT	FORMAT D'EMBALLAGE
Sunset Glaze CL Nd Mex BIB 4107478	L'alternative idéale à la dorure aux oeufs. Propre à la consommation, facile à l'emploi et économique. Se conserve à la température ambiante jusqu'à son ouverture. <b>Clean(er) Label.</b>	Sac de 10 L dans une boîte
Sunset Glaze Easy Carton 4005840	L'alternative idéale à la dorure aux oeufs. Propre à la consommation, facile à l'emploi et économique. Se conserve à la température ambiante jusqu'à son ouverture. <b>Clean(er) Label.</b>	12 x 1 L

## Durée de conservation et entreposage

- 9 mois – Entreposer à moins de 25 °C



Contactez votre représentant local ou visitez notre site Web.



[www.puratos.ca](http://www.puratos.ca)

Puratos Canada Inc. - 520 Slate Drive, Mississauga, Ontario L5T 0A1  
Sans frais: 1.800.668.5537 - Tel : 905.362.3668 - Fax : 905.362.0296



**Puratos**  
Partenaires de confiance en innovation

# Sunset Glaze

Alternative à la dorure aux oeufs

Sunset Glaze  
100 % propre à  
la consommation

avec dorure  
aux oeufs



**Puratos**  
Partenaires de confiance en innovation



# Qu'est-ce que Sunset Glaze?

Sunset Glaze est une alternative à la dorure aux oeufs « Clean Label » et prête à l'emploi conçue pour rehausser l'apparence des produits de boulangerie et leur donner un aspect brillant.



✓ Dilution possible en fonction de vos besoins



Sunset Glaze  
Pur



Sunset Glaze  
+ 10% d'eau



Sunset Glaze  
+ 30% d'eau

# Sunset Glaze

Sunset Glaze s'intègre parfaitement à votre processus



S'applique au pinceau ou au pulvérisateur

Pulvérisateur automatique à plusieurs buses

Pistolet pulvérisateur

✓ Boulangerie en magasin et services de restauration :  
Avant la cuisson



✓ Production industrielle :  
Avant la congélation



*"Sunset Glaze garantit un aspect brillant régulier et durable, quelle que soit la méthode de cuisson."*