



## inprimopiano

Caramello e Pistacchio sono le due nuove referenze della linea di glasse a specchio, ideali per "illuminare" non solo torte, ma anche mousse, semifreddi, bavaresi, dessert e bicchierini. Realizzate con materie prime di qualità, secondo una ricetta attentamente bilanciata, sono già pronte all'uso; non occorre diluirle, basta scaldarle fino a 40/45°C. Si utilizzano sia a temperatura positiva sia a temperatura negativa, inoltre non congelano e non opacizzano fino a -35°C. Il risultato finale è di grande effetto con una copertura perfetta senza bollicine in superficie e senza sbavature sui bordi delle torte e con la garanzia di un taglio netto e pulito. Inoltre, il gusto equilibrato non altera il sapore della ricetta originaria.

### Effetto luminoso

*Per una vetrina più accattivante **Master Martini** propone **Mirall**, le glasse a specchio dall'ottima stabilità e dal gusto delicato che rendono più brillanti i dessert*



#### Referenze:

Neutra, Fragola, Pistacchio, Limone, Cioccolato Fondente, Cioccolato Bianco, Caramello  
**Confezione:** secchiello da 5 e da 12 kg  
**Plus:** senza glutine e senza grassi idrogenati

**Prodotto:** Mirall  
**Descrizione:** glasse a specchio

[www.unigra.it](http://www.unigra.it)