FICHE TECHNIQUE
Alimentaire



Réf: A18876 VERNIS ALIMENTAIRE 300 ML KING

Permet de donner de la brillance au chocolat et décorations alimentaires.

- ✓ **Ne transmet pas de goût au produit final**
- ✓ **Protège de l'humidité**
- ✓ **Incolore**

APPLICATION
Le spray vernis alimentaire est une laque alimentaire qui permet de donner de la brillance au chocolat, à la pâte à sucre, pâte d'amandes, nougatine, etc.

Il permet également de protéger de l'humidité.

Ce spray permet de revêtir d'une couche fine toutes sortes de décorations (fleurs en sucre, par exemple) et le chocolat.

LIEUX D'UTILISATION
- Restaurants
- Pâtisseries
- Chocolateries
- Traiteur

MODE D'EMPLOI
Vaporiser à une distance de 20 à 25cm de vos chocolats, pâte à sucre ou pâte d'amandes.

En cas de bouchage, passer le diffuseur sous l'eau chaude.

CONDITIONNEMENT
Unité de conditionnement (U.C) : Aérosol
Unité de vente (U.V) : Carton de 6 unités
Boîtier fer blanc diamètre 65 mm / Hauteur 157 mm
Volume nominal : 520 ml / Volume net : 300 ml
Palettisation : 1218 unités – 203 cartons

LEGISLATION
STRICTEMENT RESERVE AUX PROFESSIONNELS.
Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.
Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés. Photo non contractuelle.
17/04/2026 Indice 3.5

SIEGE SOCIAL / HEADQUARTER
577 Rue du Pommarin B.P. 16 – Voreppe
38341 Moirans CEDEX France
Tél : +33 (0)4 76 50 85 50 / sico.commercial@sico.fr

MADE IN FRANCE

SARL AU CAPITAL DE 4 700 000 EUROS / R.C. GRENOBLE 57 B 150 / SIRET 697 320 539 00045 – APE 8292 Z / N°TVA CEE : FR 11 697 320 539