



Mode d'emploi

Feuille plastisucré imprimée

Conservation : Ne mettez pas la feuille au frigo mais protégez plutôt celle-ci à l'abri de la lumière, de l'humidité ou de la chaleur. Laissez la feuille dans son emballage plastique jusqu'à son utilisation (placard).
Si vous la sortez pour l'observer, remettez-la dans son emballage sinon elle prendra l'humidité et collera au plastique.

Conseil : ne pas toucher la partie imprimée avec vos doigts.

1- Décollez doucement et soigneusement la feuille en sucre de son plastique.

2 - Passez les mains en dessous de la feuille en sucre et posez celle-ci du premier coup sur le gâteau.

3- Evitez de poser la feuille sur des crèmes contenant de l'eau ou sur du nappage. Pour les isoler, les poser de préférence sur une sous-couche de pâte d'amande, de crème au beurre ou glaçage.

Encre : eau, glycérine E422, agent conservateur E2yAx, acide lactique E270, colorant bleu brillant E133, colorant rouge azorubin E122- rouge cochenille E124, jaune tartrazine E422, noir brillant E151- E110 - E102.

Composition : Sucre glace, glucose, huile de palme, agents gélifiants : gomme de Xantam, gomme de Caroube, gomme de Tragacathe, propylène glycol, méthocel, carbonate de calcium.

Garantie sans OGM

ASTUCE :

si la feuille en sucre venait, malgré les précautions, à coller au-dessous du plastique (lire la notice). Posez le plastique sur une source de chaleur telle qu'un décodeur (ou autre ...) environ 15 minutes, la feuille en sucre se décollera sans problème.

Tous nos formats d'impression :

Format A4 rectangulaire (20 x 27 cm)

Format A4 rond (diamètre 20 cm)

Format A5 Large rond (diamètre 15 cm)

Format A5 rond (diamètre 12 cm)

A consommer de préférence dans les quatre semaines suivant la livraison