



# BACKGLANZ FIX & FERTIG per una doratura giallo oro e una lucentezza perfetta. La migliore alternativa alla tradizionale glassatura all'uovo



### I VANTAGGI DEL BACKGLANZ

- Il BackGlanz sostituisce la glassatura tradizionale all'uovo e crea un'abbronzatura giallo oro e una meravigliosa lucentezza su tutti gli impasti lievitati.
- Il BackGlanz viene spruzzato finemente in maniera parsimoniosa prima o dopo il processo di cottura, preferibilmente su pezzi di pasta completamente modellati o paste lievitate finite.
- Il BackGlanz corrisponde al 100% al Clean Label, è puramente vegetale, senza alcun additivo e senza conservanti, privo di allergeni, quindi perfettamente adatto ai consumatori che prediligono un'alimentazione vegana o vegetariana.

- Conservazione e trasporto a temperatura ambiente.
- Liquido pronto all'uso che può essere spruzzato facilmente e finemente; a causa della minore viscosità il BackGlanz è particolarmente indicato per tutti gli ugelli airless.
- Altissima sicurezza del prodotto, riduzione dei punti critici di controllo.
- Pulizia rapida e sicura delle teglie e dei dispositivi Sprayboys.

**Spruzzatore a pressione con certificato alimentare**