

**White Ready to Roll Icing/
Pâte à sucre blanc/ Rollfondant in Weiß/
Rolfondant wit**

EN Ingredients: Sugar, Glucose syrup, Palm oil, Humectant: E422, Emulsifier: E471, Stabiliser: E413, Preservative: E202, Flavouring.

Made in factory that handles nuts.

Suitable for vegetarians and vegans.

FR Ingrédients: Sucre, Sirop de glucose, Huile de palme, Humectant: E422, Emulsifiant: E471, Stabilisateur: E413, Agent de conservation: E202, Arôme.

Fabriqué dans une usine qui utilise des fruits à coque.

Convient aux végétariens et végétaliens.

DE Zutaten: Zucker, Glukosesirup, Palmöl, Befeuchtungsmittel: E422, Emulgator: E471, Stabilisator: E413, Konservierungsmittel: E202, Aromastoffe.

In einem Betrieb hergestellt in dem Nüsse verarbeitet werden.

Für Vegetarier und Veganer geeignet.

NL Ingrediënten: Suiker, Glucosestroop, Palmolie, Bevochtigingsmiddel: E422, Emulgator: E471, Stabilisator: E413, Conserveermiddel: E202, Aroma.

Gemaakt in een fabriek waar noten worden verwerkt.

Geschikt voor vegetariërs en veganisten.

Best before end/ À consommer de préférence avant le/
Minstens houdbaar bis Ende/ Ten minste houdbaar tot einde:



110mm

Renshaw icing can be rolled out, hand modelled, or used with cutters & moulds - perfect for covering & decorating cakes, cupcakes & cookies. To see the rest of our range, please visit renshawbaking.com

How to use: Knead until pliable, and mould or roll out on a surface lightly dusted with icing sugar to the desired thickness. Use product at room temperature.

Le glaçage Renshaw peut être déroulé, modelé à la main ou utilisé à l'aide d'emporte-pièces ou de moules. Il convient parfaitement pour napper et décorer vos gâteaux, cupcakes et biscuits. Pour découvrir toute notre gamme, veuillez visiter renshawbaking.com

Mode d'emploi: Pétrir jusqu'à ce qu'à obtenir une pâte souple et mouler ou la dérouler sur une surface légèrement parsemée de sucre glace de l'épaisseur désirée. Utiliser le produit à température ambiante.

Glasuren von Renshaw können ausgerollt, von Hand geformt, mit Ausstechformen und Backformen bearbeitet werden. Sie sind perfekt für die Dekoration von Kuchen, Torten, Cupcakes und Keksen. Um einen Überblick über unsere anderen Produkte zu erhalten, besuchen Sie uns bitte auf renshawbaking.com

Gebruiksaanwijzing: Solange kneten bis sie geschmeidig ist, dann auf einer mit Puderzucker bestäubten Fläche ausrollen oder formen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Produkt bei Raumtemperatur verwenden.

Renshaw rolfondant kan worden uitgerold, met de hand in model worden gebracht, of gebruikt worden met uitstekers en vormen. Perfect voor het bekleden en versieren van taarten, cupcakes en koekjes. Ga naar renshawbaking.com om de rest van ons assortiment te bekijken.

Hoe te gebruiken
Need tot dat de fondant soepel is en vorm of rol de fondant uit tot de gewenste dikte op een met poedersuiker bestoven werkblad. Gebruik het product bij kamertemperatuur.