

BIANCANEVE PLUS

PASTRY BIANCANEVE

Very effective moisture-resistant icing sugar. It does not dissolve into surface moisture or absorb fats: it preserves its white and powdery appearance over time. Freeze stable.



MODALITÀ D'USO



Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070451

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

INFO

Advantages

Nicht vor dem Backen oder auf noch warme Backwaren auftragen. Verträgt hohe Temperaturen (30 °C-35 °C). Sorgt für eine bessere Haftung auf überzogenen Süßspeisen.

Details

Besonders feuchtigkeitsbeständiger Puderzucker zum Bestäuben von Süßwaren. Er löst sich nicht durch Oberflächenfeuchtigkeit auf und nimmt keine Fette auf, sodass er lange sein weißes, pulverförmiges Aussehen behält. Tiefkühlbeständig.

Beschreibung

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Weißes, süßes Pulver, ideal zum Dekorieren und Bestäuben von Süßwaren. BIANCANEVE PLUS ist besonders feuchtigkeitsbeständig, hält hohen Temperaturen (30-35 °C) stand und haftet besser auf überzogenen Süßwaren.

Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

BIANCANEVE PLUS ist ein gebrauchsfertiges Produkt.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070453

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

INFO

Advantages

Nicht vor dem Backen oder auf noch warme Backwaren auftragen.

Details

Besonders feuchtigkeitsbeständiger Puderzucker zum Bestäuben von Süßwaren. Er löst sich nicht durch Oberflächenfeuchtigkeit auf und nimmt keine Fette auf, sodass er lange sein weißes, pulverförmiges Aussehen behält. Tiefkühlbeständig.

Beschreibung

Weißes, süßes Pulver, ideal zum Dekorieren und Bestäuben von Süßwaren. BIANCANEVE PLUS ist besonders feuchtigkeitsbeständig, hält hohen Temperaturen (30-35 °C) stand und haftet besser auf überzogenen Süßwaren.

Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

BIANCANEVE PLUS ist ein gebrauchsfertiges Produkt.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980051

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

INFO



**Extraordinary
made simple.**

Details

Zucker für Süßwaren, ideal zum Dekorieren und Bestäuben. BIANCANEVE SUGAR PLUS ist besonders widerstandsfähig gegen Oberflächenfeuchtigkeit, hält hohen Temperaturen (30-35 °C) stand und haftet gut auf überzogenen Süßwaren.

Beschreibung

Weißes, süßes Pulver, ideal zum Dekorieren und Bestäuben von Süßwaren. BIANCANEVE SUGAR PLUS ist besonders feuchtigkeitsbeständig, hält hohen Temperaturen (30-35 °C) stand und haftet besser auf überzogenen Süßwaren.

Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

BIANCANEVE SUGAR PLUS ist ein gebrauchsfertiges Produkt.



Extraordinary
made simple.