

PASTA DAMA TOP SPECIAL

PASTRY PASTA DAMA

White sugarpaste or fondant, marked by a thicker texture when compared to all other available versions. It resists moisture and temperature variations. Highly elastic and perfectly suitable for modelling flowers and tableaux. It can be used as a base for painting or coloured with water-soluble colourings for food. Discover also classic, chocolate, white, Power, Top and Top Special versions.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060202

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milch



Schalenfrüchte

SO₂

Anidride

INFO

Details

Modellierbare Zuckerpaste in weißer Farbe, die sich durch eine festere Konsistenz als die anderen Varianten im Sortiment auszeichnet. Sie ist beständig gegen Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen und eignet sich aufgrund ihrer hohen Elastizität hervorragend für die Herstellung von Blumen und Tableaux. Sie kann als Grundlage für Bemalungen verwendet und mit wasserlöslichen Lebensmittelfarben durchmischbar oder oberflächlich eingefärbt

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

werden. Erhältlich auch in der weißen, klassischen Variante und in den Versionen Power und Top Special sowie in der Variante Schokolade.

Beschreibung

Weißer Paste auf Zuckerbasis, ideal zum Überziehen von Torten und zur Herstellung von Dekorationselementen.

Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

PASTE DAMA TOP SPECIAL ist gebrauchsfertig und hat die ideale Konsistenz für die direkte Verwendung durch den Konditor.

Die benötigte Menge PASTE DAMA TOP SPECIAL aus der Packung nehmen, mit der Hand modellieren, um die Torten zu überziehen oder um dekorative Motive zu bilden.

Die Packung nach jeder Entnahme gut verschließen, um ein Austrocknen zu verhindern.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060220

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Milch



Schalenfrüchte

SO₂

Anidride

INFO

Details

Modellierbare Zuckerpaste in weißer Farbe, die sich durch eine festere Konsistenz als die anderen Varianten im Sortiment auszeichnet. Sie ist beständig gegen Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen und eignet sich aufgrund ihrer hohen Elastizität hervorragend für die Herstellung von Blumen und Tableaux. Sie kann als Grundlage für Bemalungen verwendet und mit wasserlöslichen Lebensmittelfarben durchmischbar oder oberflächlich eingefärbt werden. Erhältlich auch in der weißen, klassischen Variante und in den Versionen Power und Top Special sowie in der Variante Schokolade.

Beschreibung

Weißer Paste auf Zuckerbasis, ideal zum Überziehen von Torten und zur Herstellung von Dekorationselementen.

Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

PASTE DAMA TOP SPECIAL ist gebrauchsfertig und hat die ideale Konsistenz für die direkte Verwendung durch den Konditor.

Die benötigte Menge PASTE DAMA TOP SPECIAL aus der Packung nehmen, mit der Hand modellieren, um die Torten zu überziehen oder um dekorative Motive zu bilden.

Die Packung nach jeder Entnahme gut verschließen, um ein Austrocknen zu verhindern.



**Extraordinary
made simple.**