RAINBOW PASTE BLUE

PASTRY RAINBOW PASTE

Blue sugarpaste or fondant flavoured with natural vanilla. Easily shaped, it perfectly lends itself both to cake covering and to decoration modelling. Well resistant to temperature variations and moisture, this product is characterized by a remarkable elasticity. Lots of available coloured versions, which can be combined, as well as sprayed with water-soluble colourings for food, using an airbrush.

MODALITÀ D'USO

Copertura

Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060231

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

Milch

Schalenfrüchte

SO_2 **Anidride**

INFO

Details

Blaue Zuckerpaste mit natürlichem Vanillegeschmack. Sie ist extrem formbar und eignet sich ideal sowohl zum Überziehen von Torten als auch zum Herstellen von Dekorationen. Diese Pasten sind temperaturbeständig, sehr elastisch und feuchtigkeitsbeständig. Eine große Auswahl an Farben für Pasten, die gemischt und mit wasserlöslichen Lebensmittelfarben mit einer Airbrush-Pistole auf der Oberfläche eingefärbt werden können.

irca GROUP Extraordinary made simple.

Beschreibung
RAINBOW PASTE BLUE ist eine feine, gebrauchsfertige Zuckerpaste in Blau, die sich perfekt zum Überziehen von Hochzeitstorten, monumentalen Torten und Festtagstorten eignet. Ideal zum Modellieren, um spektakuläre künstlerische Kreationen und dekorative Motive wie Blumen, Tiere usw. zu gestalten. RAINBOW PASTE BLUE weist eine ausgezeichnete Beständigkeit gegen niedrige Temperaturen und Feuchtigkeit auf.

Denomination
Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use
RAINBOW PASTE BLUE hat die ideale Konsistenz, um direkt vom Konditor verwendet zu werden.
Entnehmen Sie die benötigte Menge RAINBOW PASTE BLUE aus der Verpackung, formen Sie sie mit den Händen und walzen Sie sie dann aus, um Torten zu überziehen oder Dekorationen zu formen.
Die Packung nach jeder Entnahme gut verschließen, um ein Austrocknen zu verhindern.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060289

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

Milch

Schalenfrüchte

SO_2 **Anidride**

INFO

Details
Blaue Zuckerpaste mit natürlichem Vanillegeschmack. Sie ist extrem formbar und eignet sich ideal sowohl zum Überziehen von Torten als auch zum Herstellen von Dekorationen. Diese Pasten sind temperaturbeständig, sehr elastisch und feuchtigkeitsbeständig. Eine große Auswahl an Farben für Pasten, die gemischt und mit wasserlöslichen Lebensmittelfarben mit einer Airbrush-Pistole auf der Oberfläche eingefärbt werden können.

Beschreibung
RAINBOW PASTE BLUE ist eine feine, gebrauchsfertige Zuckerpaste in Blau, die sich perfekt zum Überziehen von Hochzeitstorten, monumentalen Torten und Festtagstorten eignet. Ideal zum Modellieren, um spektakuläre künstlerische Kreationen und dekorative Motive wie Blumen, Tiere usw. zu gestalten. RAINBOW PASTE BLUE weist eine ausgezeichnete Beständigkeit gegen niedrige Temperaturen und Feuchtigkeit auf.

Denomination
Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use
RAINBOW PASTE BLUE hat die ideale Konsistenz, um direkt vom Konditor verwendet zu werden.
Entnehmen Sie die benötigte Menge RAINBOW PASTE BLUE aus der Verpackung, formen Sie sie mit den Händen und walzen Sie sie dann aus, um Torten zu überziehen oder Dekorationen zu formen.
Die Packung nach jeder Entnahme gut verschließen, um ein Austrocknen zu verhindern.

irca GROUP Extraordinary made simple.