

# BIANCANEVE

PASTELES

BIANCANEVE

Azúcar glas resistente a la humedad. No se disuelve con la humedad superficial ni absorbe grasas: conserva su aspecto blanco y pulverulento con el paso del tiempo. Resistente a la congelación. Descubre la versión PLUS, aún más resistente a la humedad.



## MODALITÀ D'USO



**Decorazione**

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070404

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



**Cereales**

## INFO

### Claims

No contiene grasas hidrogenadas

### Detalles

Azúcar en polvo para dulces resistente a la humedad. No es derretido por la humedad superficial y no absorbe las sustancias grasas, conservando durante mucho tiempo su aspecto blanco y polvoriento. Resistente a la ultracongelación.

### Descripción

polvo blanco fluido de sabor dulce para espolvorear decorativamente productos de confitería. Resistente a la ultracongelación.

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**

**Denomination**

producto semielaborado para confitería.

**Directions for use**

BIANCANEVE está listo para usar. Asegurarse de que los productos para horno a decorar con BIANCANEVE se hayan enfriado bien.

**DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01070409

**ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



Cereales

**INFO****Advantages**

No aplicar antes de la cocción. Ideal para espolvorear productos todavía calientes.

**Claims**

No contiene grasas hidrogenadas

**Detalles**

Azúcar en polvo para dulces resistente a la humedad. No es derretido por la humedad superficial y no absorbe las sustancias grasas, conservando durante mucho tiempo su aspecto blanco y polvoriento. Resistente a la ultracongelación.

**Descripción**

polvo blanco fluido de sabor dulce para espolvorear decorativamente productos de confitería, especialmente adecuado para la decoración de productos recién fritos u horneados con una superficie muy rica en aceite, como krafens, dulces rellenos fritos, pastelitos. Resistente a la ultracongelación. Biancaneve HR no debe aplicarse antes de la cocción.

**Denomination**

producto semielaborado para confitería.

**Directions for use**

BIANCANEVE HR 17 está listo para usar.

**DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01070487

**ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



Extraordinary  
made simple.



## Cereales

### INFO

#### Advantages

No aplicar antes de la cocción o sobre dulces todavía calientes.

#### Claims

No contiene grasas hidrogenadas

#### Detalles

Azúcar en polvo para dulces resistente a la humedad. No es derretido por la humedad superficial y no absorbe las sustancias grasas, conservando durante mucho tiempo su aspecto blanco y polvoriento. Resistente a la ultracongelación.

#### Descripción

polvo blanco fluido para espolvorear decorativamente productos de confitería.

#### Denomination

producto semielaborado para confitería.

#### Directions for use

BIANCANEVE NT está listo para usar.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070529

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



## Cereales

### INFO

#### Advantages

No aplicar antes de la cocción o sobre dulces todavía calientes.

#### Claims

No contiene grasas hidrogenadas

#### Detalles

Azúcar en polvo para dulces resistente a la humedad. No es derretido por la humedad superficial y no absorbe las sustancias grasas, conservando durante mucho tiempo su aspecto blanco y polvoriento. Resistente a la ultracongelación.

#### Descripción

polvo blanco dulce ideal para decorar y espolvorear productos de confitería.

#### Denomination

producto semielaborado para confitería.

#### Directions for use

BIANCANEVE INDUSTRY NT está listo para usar.



Extraordinary  
made simple.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070801

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

## INFO

### Advantages

No aplicar antes de la cocción o sobre dulces todavía calientes.

### Claims

Con manteca de cacao, no contiene grasas hidrogenadas, sin aromas

### Detalles

Azúcar en polvo para dulces resistente a la humedad. No es derretido por la humedad superficial y no absorbe las sustancias grasas, conservando durante mucho tiempo su aspecto blanco y polvoriento. Resistente a la ultracongelación.

### Descripción

polvo blanco fluido para espolvorear decorativamente productos de confitería. BIANCANEVE BC está elaborado con manteca de cacao y no contiene aromas.

### Denomination

producto semielaborado para confitería.

### Directions for use

BIANCANEVE BC está listo para usar.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070803

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

## INFO

### Advantages

No aplicar antes de la cocción o sobre dulces todavía calientes.

### Claims

Con manteca de cacao, no contiene grasas hidrogenadas

### Detalles



Extraordinary  
made simple.

Azúcar en polvo para dulces resistente a la humedad. No es derretido por la humedad superficial y no absorbe las sustancias grasas, conservando durante mucho tiempo su aspecto blanco y polvoriento. Resistente a la ultracongelación.

**Descripción**

polvo blanco fluido para espolvorear decorativamente productos de confitería. BIANCANEVE SP es sin derivados del aceite de palma, hecho con manteca de cacao y sin aromas.

**Denomination**

producto semielaborado para confitería.

**Directions for use**

BIANCANEVE SP está listo para usar.

**DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01070811

**ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



Cereales

**INFO****Advantages**

No aplicar antes de la cocción o sobre dulces todavía calientes.

**Claims**

No contiene grasas hidrogenadas

**Detalles**

Azúcar en polvo para dulces resistente a la humedad. No es derretido por la humedad superficial y no absorbe las sustancias grasas, conservando durante mucho tiempo su aspecto blanco y polvoriento. Resistente a la ultracongelación.

**Descripción**

polvo blanco fluido para espolvorear decorativamente productos de confitería.

**Denomination**

producto semielaborado para confitería.

**Directions for use**

BIANCANEVE NT está listo para usar.

**DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01980052

**ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Extraordinary  
made simple.

## Allergens



Cereales

### INFO

#### Detalles

Azúcar en polvo para dulces resistente a la humedad. No es derretido por la humedad superficial y no absorbe las sustancias grasas, conservando durante mucho tiempo su aspecto blanco y polvoriento. BIANCANEVE SUGAR SP es sin derivados del aceite de palma, hecho con manteca de cacao y sin aromas.

#### Descripción

polvo blanco fluido para espolvorear decorativamente productos de confitería. BIANCANEVE SUGAR SP es sin derivados del aceite de palma, hecho con manteca de cacao y sin aromas.

#### Denomination

producto semielaborado para confitería.

#### Directions for use

BIANCANEVE SUGAR SP está listo para usar.



Extraordinary  
made simple.