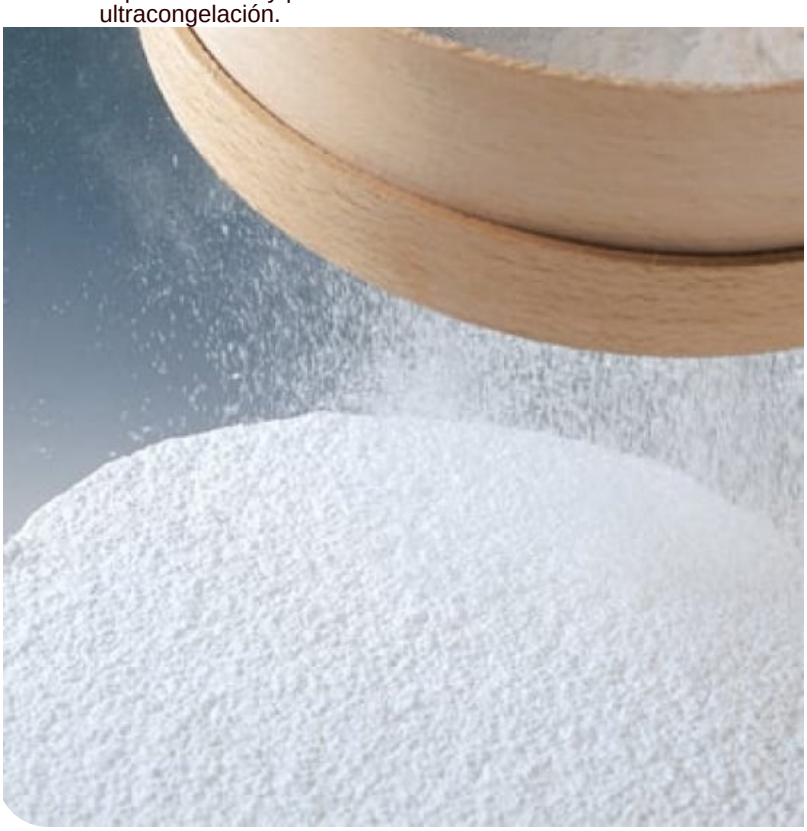
BIANCANEVE

PASTELES BIANCANEVE

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.



MODALITÀ D'USO

Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070404

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Cereales

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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.

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 krapfens, 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



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.

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
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

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.