

BIANCANEVE PLUS

PASTELES

BIANCANEVE

Azúcar glas muy eficaz y resistente a la humedad. No se disuelve en la humedad superficial ni absorbe grasas: conserva su aspecto blanco y pulverulento con el paso del tiempo. Se puede congelar.



MODALITÀ D'USO



Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070451

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

INFO

Advantages

No aplicar antes de la cocción o sobre dulces todavía calientes. Soporta temperaturas cálidas (30-35 °C). Garantiza una mayor adherencia a los dulces recubiertos.

Detalles

Azúcar en polvo para dulces especialmente 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

polvo blanco dulce ideal para decorar y espolvorear productos de confitería. BIANCANEVE PLUS es especialmente resistente a la humedad, puede soportar temperaturas cálidas (30-35 °C) y ofrece una mayor adherencia a los dulces recubiertos.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

BIANCANEVE PLUS está listo para usar.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070453

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

INFO**Advantages**

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

Detalles

Azúcar en polvo para dulces especialmente 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. BIANCANEVE PLUS es especialmente resistente a la humedad, puede soportar temperaturas cálidas (30-35 °C) y ofrece una mayor adherencia a los dulces recubiertos.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

BIANCANEVE PLUS está listo para usar.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980051

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Extraordinary
made simple.

INFO

Detalles

Azúcar para postres ideal para decorar y espolvorear. BIANCANEVE SUGAR PLUS es especialmente resistente a la humedad superficial, puede soportar bien temperaturas cálidas (30-35 °C) y ofrece una mayor adherencia a los dulces recubiertos.

Descripción

polvo blanco dulce ideal para decorar y espolvorear productos de confitería. BIANCANEVE SUGAR PLUS es especialmente resistente a la humedad, puede soportar temperaturas cálidas (30-35 °C) y ofrece una mayor adherencia a los dulces recubiertos.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

BIANCANEVE SUGAR PLUS está listo para usar.



Extraordinary
made simple.