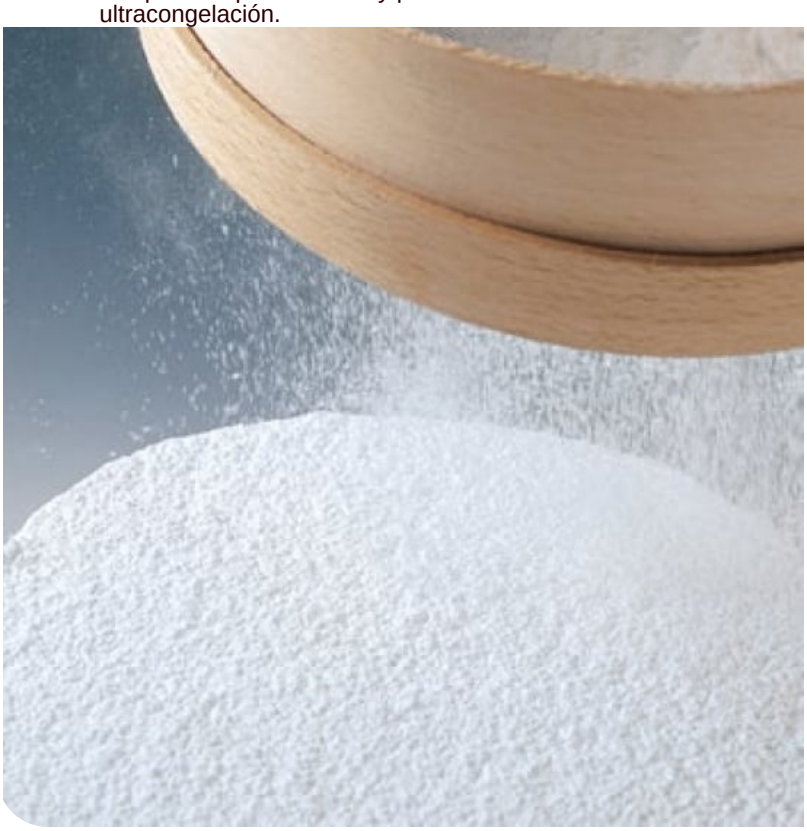
BIANCANEVE PLUS

PASTELES BIANCANEVE

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.



MODALITÀ D'USO

Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070451

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Cereales

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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
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

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.