

PASTA DAMA

CHOCOLATE

PASTELES PASTA DAMA

Pasta de azúcar o fondant, de color oscuro y sabor a chocolate. Resiste la humedad y los cambios de temperatura. Muy elástica, es ideal para modelar flores y composiciones. Puede usarse como base para pintar o teñirse con colorantes alimentarios solubles en agua. Descubre también las versiones clásica, blanca, Power, Top y Top Special.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Tableaux

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060216

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Leche



Frutos

SO₂

Anidride

INFO

Detalles

Pasta de azúcar moldeable de color oscuro, con sabor a chocolate negro. Resistente a los cambios de temperatura y humedad, su alta elasticidad la hace excelente para la realización de flores y composiciones decorativas. Se puede utilizar como base para pintura, coloreada en masa o en superficie utilizando colorantes alimentarios hidrosolubles. También están disponibles las variantes Blanca, clásica y en las versiones Power, Top y Top Special.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descripción

pasta a base de chocolate y azúcar ideal para el recubrimiento de pasteles, la realización de objetos decorativos, el moldeado con formas de silicona y la preparación de composiciones decorativas.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

PASTA DAMA CHOCOLATE tiene una consistencia ideal para ser utilizada directamente por el pastelero. Cerrar el envase después de cada saque para evitar que se seque.



Extraordinary
made simple.