

# PASTA DAMA ESPECIAL

PASTELES PASTA DAMA

Pasta de azúcar o fondant blanco, de textura más densa que otras versiones. Resiste la humedad y los cambios de temperatura. Es muy elástico e ideal para modelar flores y composiciones. Puede usarse como base para pintar o colorearse con colorantes alimentarios solubles en agua. Descubre también las versiones clásica, chocolate, blanca, Power, Top y Top Special.



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060202

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Leche



Frutos

**SO<sub>2</sub>**

Anidride

## INFO

### Detalles

Pasta de azúcar moldeable de color blanco, caracterizada por una mayor consistencia que las otras variantes de la gama. 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 y se puede colorear en masa o en superficie utilizando colorantes alimentarios hidrosolubles. También están disponibles la variante Blanca, clásica y en

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

las versiones Power y Top Special, así como la variante Cioccolato.

#### **Descripción**

pasta blanca a base de azúcar ideal para el recubrimiento de pasteles y la realización de objetos decorativos.

#### **Denomination**

producto semielaborado para confitería.

#### **Directions for use**

PASTA DAMA TOP SPECIAL está lista para su uso y tiene una consistencia ideal para ser utilizada directamente por el pastelero.

Sacar del envase la cantidad de PASTA DAMA TOP SPECIAL necesaria, moldearla con las manos y, a continuación, proceder al laminado para cubrir los pasteles o a la formación de los motivos decorativos.

Cerrar el envase después de cada saque para evitar que se seque.

### **DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01060220

### **ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Cross-contaminations



**Leche**



**Frutos**

**SO<sub>2</sub>**

**Anidride**

### **INFO**

#### **Detalles**

Pasta de azúcar moldeable de color blanco, caracterizada por una mayor consistencia que las otras variantes de la gama. 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 y se puede colorear en masa o en superficie utilizando colorantes alimentarios hidrosolubles. También están disponibles la variante Bianca, clásica y en las versiones Power y Top Special, así como la variante Cioccolato.

#### **Descripción**

pasta blanca a base de azúcar ideal para el recubrimiento de pasteles y la realización de objetos decorativos.

#### **Denomination**

producto semielaborado para confitería.

#### **Directions for use**

PASTA DAMA TOP SPECIAL está lista para su uso y tiene una consistencia ideal para ser utilizada directamente por el pastelero.

Sacar del envase la cantidad de PASTA DAMA TOP SPECIAL necesaria, moldearla con las manos y, a continuación, proceder al laminado para cubrir los pasteles o a la formación de los motivos decorativos.

Cerrar el envase después de cada saque para evitar que se seque.



**Extraordinary  
made simple.**