

# PASTA DE ARCOÍRIS

## ROSA

PASTELES PASTA ARCOÍRIS

Pasta de azúcar o fondant rosa con sabor a vainilla natural. De fácil moldeado, es ideal tanto para cubrir tartas como para decorarlas. Resistente a los cambios de temperatura y a la humedad, este producto se caracteriza por su notable elasticidad. Disponible en una amplia gama de colores que se pueden combinar, además de poder pintarse con colorantes alimentarios solubles en agua mediante aerógrafo.



### MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060256

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Leche



Frutos

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

Anidride

### INFO

#### Detalles

Pasta de azúcar rosa con sabor a vainilla natural. Extremadamente moldeable, es ideal tanto para cubrir pasteles como para realizar decoraciones. Son pastas que soportan variaciones de temperatura, de alta elasticidad y con buena resistencia a la humedad. Una amplia gama de colores para pastas que se pueden mezclar y colorear en la superficie con aerógrafo utilizando colorantes alimentarios hidrosolubles.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

### Descripción

RAINBOW PASTE PINK es una pasta de azúcar fina de color rosa, lista para usar, perfecta para cubrir pasteles de boda, pasteles monumentales y de celebración. Ideal para su uso en moldeado para obtener espectaculares creaciones artísticas y motivos decorativos como flores, animales, etc. RAINBOW PASTE PINK tiene una excelente resistencia a las bajas temperaturas y la humedad.

### Denomination

producto semielaborado para confitería.

### Directions for use

RAINBOW PASTE PINK tiene una consistencia ideal para ser utilizada directamente por el pastelero. Sacar del envase la cantidad de RAINBOW PASTE PINK 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 01060270

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Leche



Frutos

SO<sub>2</sub>

Anidride

### INFO

#### Detalles

Pasta de azúcar rosa con sabor a vainilla natural. Extremadamente moldeable, es ideal tanto para cubrir pasteles como para realizar decoraciones. Son pastas que soportan variaciones de temperatura, de alta elasticidad y con buena resistencia a la humedad. Una amplia gama de colores para pastas que se pueden mezclar y colorear en la superficie con aerógrafo utilizando colorantes alimentarios hidrosolubles.

#### Descripción

RAINBOW PASTE PINK es una pasta de azúcar fina de color rosa, lista para usar, perfecta para cubrir pasteles de boda, pasteles monumentales y de celebración. Ideal para su uso en moldeado para obtener espectaculares creaciones artísticas y motivos decorativos como flores, animales, etc. RAINBOW PASTE PINK tiene una excelente resistencia a las bajas temperaturas y la humedad.

#### Denomination

producto semielaborado para confitería.

#### Directions for use

RAINBOW PASTE PINK tiene una consistencia ideal para ser utilizada directamente por el pastelero. Sacar del envase la cantidad de RAINBOW PASTE PINK 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.