

BIANCANEVE

PÂTISSERIE BIANCANEVE

Sucre glace résistant à l'humidité. Il ne se dissout pas au contact de l'humidité ambiante et n'absorbe pas les matières grasses : il conserve son aspect blanc et poudreux au fil du temps. Résiste à la congélation. Découvrez la version PLUS, encore plus résistante à l'humidité.



MODALITÀ D'USO



Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070404

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

INFO

Claims

Sans graisses hydrogénées

Détails

Sucre à saupoudrer pour desserts résistant à l'humidité. Il ne se dissout pas par l'humidité de surface et n'absorbe pas les substances grasses, conservant longtemps son aspect blanc et poudreux. Résistante à la congélation.

Description

Poudre blanche fluide au goût sucré, pour saupoudrer de manière décorative des produits de pâtisserie. Résistante à la congélation.

Denomination

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

BIANCANEVE est prête à l'emploi. Assurez-vous que les produits de boulangerie à décorer avec BIANCANEVE sont bien refroidis.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070409

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

INFO

Advantages

Ne pas appliquer avant la cuisson. Idéal pour saupoudrer des produits encore chauds.

Claims

Sans graisses hydrogénées

Détails

Sucre à saupoudrer pour desserts résistant à l'humidité. Il ne se dissout pas par l'humidité de surface et n'absorbe pas les substances grasses, conservant longtemps son aspect blanc et poudreux. Résistante à la congélation.

Description

Une poudre blanche fluide au goût sucré pour saupoudrer les pâtisseries, particulièrement adaptée à la décoration des produits fraîchement frits ou cuits au four à surface très grasse, tels que les bombes de Berlin, les beignets et les tortillons. Résistante à la congélation. Biancaneve HR ne doit pas être appliquée avant la cuisson.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

BIANCANEVE HR 17 est prête à l'emploi.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070487

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



**Extraordinary
made simple.**

INFO

Advantages

Ne pas appliquer avant la cuisson ou sur des desserts encore chauds.

Claims

Sans graisses hydrogénées

Détails

Sucre à saupoudrer pour desserts résistant à l'humidité. Il ne se dissout pas par l'humidité de surface et n'absorbe pas les substances grasses, conservant longtemps son aspect blanc et poudreux. Résistante à la congélation.

Description

poudre blanche coulissante pour le saupoudrage décoratif de produits de pâtisserie.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

BIANCANEVE NT est prête à l'emploi.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070529

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Céréales

INFO

Description

poudre blanche et doux idéal pour la décoration et le saupoudrage de produits de pâtisserie.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

le produit est prêt à l'emploi.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070801

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Extraordinary
made simple.

INFO

Advantages

Ne pas appliquer avant la cuisson ou sur des desserts encore chauds.

Claims

Avec beurre de cacao, Sans graisses hydrogénées, Ne contient pas d'arômes

Détails

Sucre à saupoudrer pour desserts résistant à l'humidité. Il ne se dissout pas par l'humidité de surface et n'absorbe pas les substances grasses, conservant longtemps son aspect blanc et poudreux. Résistante à la congélation.

Description

poudre blanche coulissante pour le saupoudrage décoratif de produits de pâtisserie. BIANCANEVE BC est fabriquée avec du beurre de cacao et ne contient pas d'arômes.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

BIANCANEVE BC est prête à l'emploi.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070803

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

INFO

Advantages

Ne pas appliquer avant la cuisson ou sur des desserts encore chauds.

Claims

Avec beurre de cacao, Sans graisses hydrogénées

Détails

Sucre à saupoudrer pour desserts résistant à l'humidité. Il ne se dissout pas par l'humidité de surface et n'absorbe pas les substances grasses, conservant longtemps son aspect blanc et poudreux. Résistante à la congélation.

Description

poudre blanche coulissante pour le saupoudrage décoratif de produits de pâtisserie. BIANCANEVE SP est sans dérivés de l'huile de palme, fabriqué avec du beurre de cacao et sans arômes.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

BIANCANEVE SP est prête à l'emploi.

DETTAGLI PRODOTTO



Extraordinary
made simple.

Codice prodotto 01070811

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

INFO

Advantages

Ne pas appliquer avant la cuisson ou sur des desserts encore chauds.

Claims

Sans graisses hydrogénées

Détails

Sucre à saupoudrer pour desserts résistant à l'humidité. Il ne se dissout pas par l'humidité de surface et n'absorbe pas les substances grasses, conservant longtemps son aspect blanc et poudreux. Résistante à la congélation.

Description

poudre blanche coulissante pour le saupoudrage décoratif de produits de pâtisserie.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

BIANCANEVE NT est prête à l'emploi.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980052

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

INFO

Détails

Sucre à saupoudrer résistant à l'humidité pour desserts. Il n'est pas dissous par l'humidité de surface et n'absorbe pas les substances grasses, conservant longtemps son aspect blanc et poudreux. BIANCANEVE SUGAR SP est sans dérivés de palme, fabriqué avec du beurre de cacao et sans arômes.

Description

poudre blanche coulissante pour le saupoudrage décoratif de produits de pâtisserie. BIANCANEVE SUGAR SP est sans dérivés de l'huile de palme, fabriqué avec du beurre de cacao et sans arômes.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.



Extraordinary
made simple.

Directions for use

BIANCANEVE SUGAR SP est prête à l'emploi.



Extraordinary
made simple.