

BIANCANEVE PLUS

PÂTISSERIE BIANCANEVE

Sucre glace très efficace et 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.



MODALITÀ D'USO



Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070451

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

INFO

Advantages

Ne pas appliquer avant la cuisson ou sur des desserts encore chauds. Résiste aux températures chaudes (30°C-35°C). Assure une meilleure adhérence aux desserts enrobés.

Détails

Sucre à saupoudrer pour desserts, particulièrement 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Poudre blanche sucrée idéale pour décorer et saupoudrer les produits de pâtisserie. BIANCANEVE PLUS est particulièrement résistant à l'humidité, supporte des températures élevées (30-35 °C) et offre une meilleure adhérence aux desserts enrobés.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

BIANCANEVE PLUS est prête à l'emploi.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070453

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

INFO**Advantages**

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

Détails

Sucre à saupoudrer pour desserts, particulièrement 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 sucrée idéale pour décorer et saupoudrer les produits de pâtisserie. BIANCANEVE PLUS est particulièrement résistant à l'humidité, supporte des températures élevées (30-35 °C) et offre une meilleure adhérence aux desserts enrobés.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

BIANCANEVE PLUS est prête à l'emploi.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980051

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Extraordinary
made simple.

INFO

Détails

Sucre pour pâtisserie idéal pour décorer et saupoudrer. BIANCANEVE SUGAR PLUS est particulièrement résistant à l'humidité de surface, il résiste bien aux températures chaudes (30-35°C) et offre une bonne adhérence aux desserts enrobés.

Description

Poudre blanche sucrée idéale pour décorer et saupoudrer les produits de pâtisserie. BIANCANEVE SUGAR PLUS est particulièrement résistant à l'humidité, supporte des températures élevées (30-35 °C) et offre une meilleure adhérence aux desserts enrobés.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

BIANCANEVE SUGAR PLUS est prête à l'emploi.



Extraordinary
made simple.