

BIANCANEVE PLUS

PASTICCERIA

BIANCANEVE

Zucchero da spolvero per dolci particolarmente resistente all'umidità. Non viene disciolto dall'umidità superficiale e non assorbe le sostanze grasse, conservando a lungo il suo aspetto bianco e polveroso. Resistente alla surgelazione.



MODALITÀ D'USO



Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070451

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

INFO

Vantaggi

Non applicare prima della cottura o su dolci ancora caldi. Sopporta temperature calde (30°C-35°C). Garantisce maggiore aderenza ai dolci ricoperti.

Dettagli

Zucchero da spolvero per dolci particolarmente resistente all'umidità. Non viene disciolto dall'umidità superficiale e non assorbe le sostanze grasse, conservando a lungo il suo aspetto bianco e polveroso. Resistente alla surgelazione.

Descrizione

polvere bianca dolce ideale per la decorazione e lo spolvero di prodotti dolciari. BIANCANEVE PLUS è particolarmente resistente all'umidità, riesce a sopportare le temperature calde (30-35°C) ed offre una maggiore aderenza ai dolci

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

ricoperti.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

BIANCANEVE PLUS è pronto all'uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070453

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

INFO

Vantaggi

Non applicare prima della cottura o su dolci ancora caldi.

Dettagli

Zucchero da spolvero per dolci particolarmente resistente all'umidità. Non viene disciolto dall'umidità superficiale e non assorbe le sostanze grasse, conservando a lungo il suo aspetto bianco e polveroso. Resistente alla surgelazione.

Descrizione

polvere bianca dolce ideale per la decorazione e lo spolvero di prodotti dolciari. BIANCANEVE PLUS è particolarmente resistente all'umidità, riesce a sopportare le temperature calde (30-35°C) ed offre una maggiore aderenza ai dolci ricoperti.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

BIANCANEVE PLUS è pronto all'uso.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980051

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

INFO

Dettagli



Extraordinary
made simple.

Zucchero per dolci ideale per la decorazione e lo spolvero. BIANCANEVE SUGAR PLUS è particolarmente resistente all'umidità superficiale, riesce a sopportare bene le temperature calde (30-35°C) e offre una buona aderenza ai dolci ricoperti.

Descrizione

polvere bianca dolce ideale per la decorazione e lo spolvero di prodotti dolciari. BIANCANEVE SUGAR PLUS è particolarmente resistente all'umidità, riesce a sopportare le temperature calde (30-35°C) ed offre una maggiore aderenza ai dolci ricoperti.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

BIANCANEVE SUGAR PLUS è pronto all'uso.



Extraordinary
made simple.