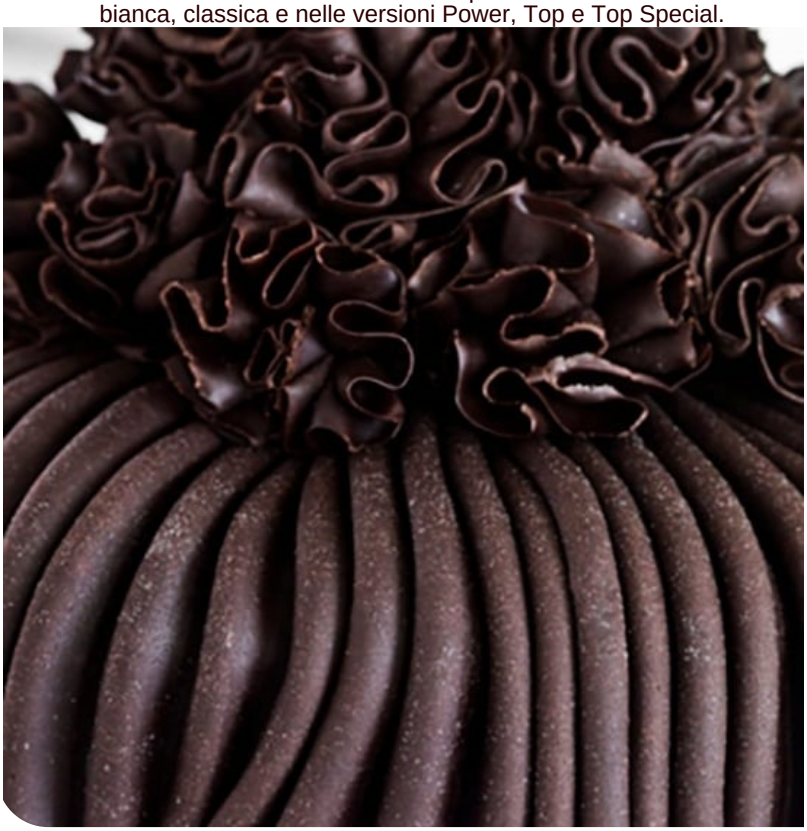
PASTA DAMA CHOCOLATE

PASTICCERIA PASTA DAMA

Pasta di zucchero modellabile di colore scuro, dal gusto di cioccolato fondente. Resistente a variazioni di temperatura e umidità, la sua elevata elasticità la rende ottima per la realizzazione di fiori e tableux. Può essere utilizzata come base per pittura, colorata in massa o in superficie utilizzando coloranti alimentari idrosolubili. Disponibili anche la variante bianca, classica e nelle versioni Power, Top e Top Special.



MODALITÀ D'USO

Copertura

Tableaux

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060216

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

 **Latte**

 **Frutta**

SO_2 **Anidride**

INFO

Dettagli
Pasta di zucchero modellabile di colore scuro, dal gusto di cioccolato fondente. Resistente a variazioni di temperatura e umidità, la sua elevata elasticità la rende ottima per la realizzazione di fiori e tableux. Può essere utilizzata come base per pittura, colorata in massa o in superficie utilizzando coloranti alimentari idrosolubili. Disponibili anche la variante bianca, classica e nelle versioni Power, Top e Top Special.

Descrizione
pasta a base di cioccolato e zuccheri ideale per la ricopertura di torte, la realizzazione di oggetti decorativi, lo stampaggio con forme in silicone e la preparazione di tableaux.

Denominazione
prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso
PASTA DAMA CHOCOLATE ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticcere. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo per evitare l'essiccamento.