

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 tableaux. 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

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

SO₂

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 tableaux. 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.