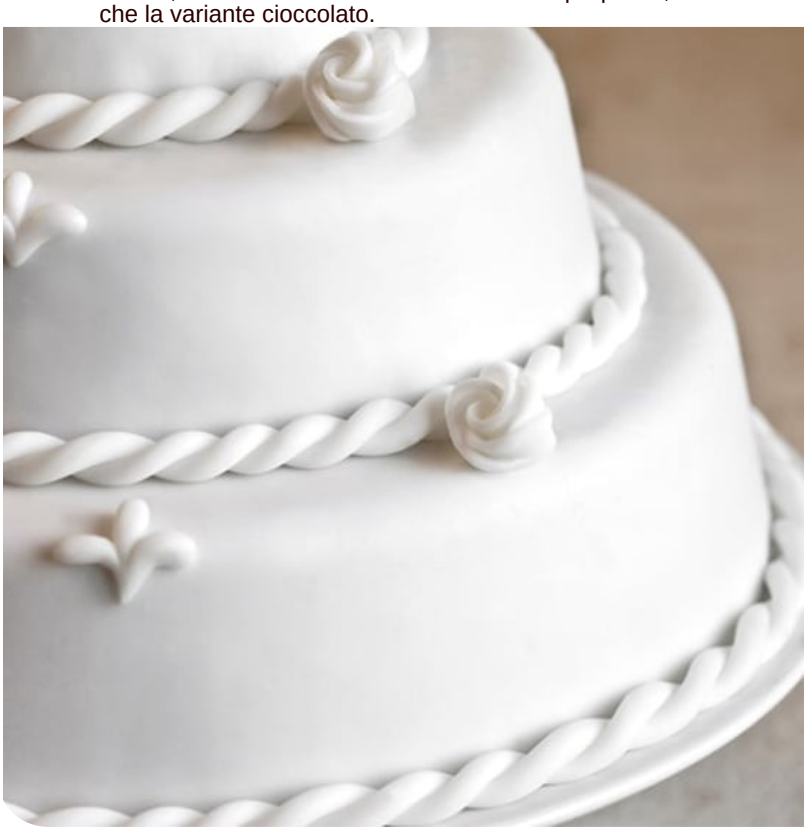
PASTA DAMA TOP SPECIAL

PASTICCERIA PASTA DAMA

Pasta di zucchero modellabile di colore bianco, caratterizzata da maggiore consistenza rispetto alle altre varianti in assortimento. 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 e colorata in massa o in superficie utilizzando coloranti alimentari idrosolubili. Disponibili anche la variante bianca, classica e nelle versioni Power e Top Special, oltre che la variante cioccolato.



MODALITÀ D'USO

Copertura

Decorazione

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060202

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Latte



Frutta



Anidride

INFO

Dettagli
Pasta di zucchero modellabile di colore bianco, caratterizzata da maggiore consistenza rispetto alle altre varianti in assortimento. 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 e colorata in massa o in superficie utilizzando coloranti alimentari idrosolubili. Disponibili anche la variante bianca, classica e nelle versioni Power e Top Special, oltre che la variante cioccolato.

Descrizione
pasta bianca a base di zuccheri ideale per la ricopertura di torte e per la realizzazione di oggetti decorativi.

Denominazione
prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso
PASTA DAMA TOP SPECIAL è pronta all'uso ed ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticcere.
Prelevare dalla confezione la quantità di PASTA DAMA TOP SPECIAL necessaria, modellarla con le mani e quindi procedere alla laminazione per la copertura delle torte o alla formazione dei soggetti decorativi.
Richiudere la confezione dopo ogni prelievo per evitarne l'essiccamento.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060220

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Latte



Frutta



Anidride

INFO

Dettagli
Pasta di zucchero modellabile di colore bianco, caratterizzata da maggiore consistenza rispetto alle altre varianti in assortimento. 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 e colorata in massa o in superficie utilizzando coloranti alimentari idrosolubili. Disponibili anche la variante bianca, classica e nelle versioni Power e Top Special, oltre che la variante cioccolato.

Descrizione

pasta bianca a base di zuccheri ideale per la ricopertura di torte e per la realizzazione di oggetti decorativi.

Denominazione
prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso
PASTA DAMA TOP SPECIAL è pronta all'uso ed ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticcere.
Prelevare dalla confezione la quantità di PASTA DAMA TOP SPECIAL necessaria, modellarla con le mani e quindi procedere alla laminazione per la copertura delle torte o alla formazione dei soggetti decorativi.
Richiudere la confezione dopo ogni prelievo per evitarne l'essiccamento.