

# 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 tableaux. 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

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



**Latte**



**Frutta**

**SO<sub>2</sub>**

**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 tableaux. 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

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**

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

SO<sub>2</sub>

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.



Extraordinary  
made simple.