



PRINCESS PASTE

PASTICCERIA

PRINCESS PASTE

Pasta di zucchero bianca con burro di cacao. Rispetto alle versioni Power e Top della Pasta Dama, si caratterizza per una maggiore consistenza e plasticità che la rendono particolarmente adatta alla realizzazione di piccoli soggetti decorativi. Estrema versatilità d'impiego per modeling, fiori, fiocchi, decorazioni con forme in silicone, tableaux e come base per pittura. Molto resistente all'umidità, può essere colorata in massa o in superficie utilizzando coloranti alimentari liposolubili o idrosolubili.

Dettagli prodotto

COD 000218

Allergeni/cross contaminazioni

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

SO₂ Anidride

Modalità d'uso



Decorazione



Copertura