

# 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.



## MODALITÀ D'USO



Decorazione



Copertura

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060213

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

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

Anidride

## INFO

### Dettagli

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

alimentari liposolubili o idrosolubili.

#### **Descrizione**

pasta bianca a base di zuccheri e burro di cacao ideale per la ricopertura di torte, la realizzazione di fiori ed altri oggetti decorativi, lo stampaggio con forme in silicone e la preparazione di tableaux. Adatta ad essere colorata sia nella massa che in superficie.

#### **Denominazione**

prodotto dolciario semilavorato.

#### **Modalità d'uso**

PRINCESS PASTE ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticcere. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo per evitare l'essiccamento.

### **DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01060222

### **ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Cross contaminazioni



**Latte**



**Frutta**

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

**Anidride**

### **INFO**

#### **Dettagli**

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.

#### **Descrizione**

pasta bianca a base di zuccheri e burro di cacao ideale per la ricopertura di torte, la realizzazione di fiori ed altri oggetti decorativi, lo stampaggio con forme in silicone e la preparazione di tableaux. Adatta ad essere colorata sia nella massa che in superficie.

#### **Denominazione**

prodotto dolciario semilavorato.

#### **Modalità d'uso**

PRINCESS PASTE ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticcere. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo per evitare l'essiccamento.



**Extraordinary  
made simple.**