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

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cross contaminazioni

Latte

Frutta

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.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060222

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

Latte

Frutta

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.