

# RAINBOW PASTE BLUE

PASTICCERIA

RAINBOW PASTE

Pasta di zucchero blu al gusto di vaniglia naturale. Estremamente modellabile è ideale sia alla copertura di torte che alla realizzazione di decorazioni. Sono paste che sopportano variazioni di temperatura, dall'elevata elasticità e con una buona resistenza all'umidità. Una vasta gamma di colori per paste che possono essere miscelate e colorate in superficie con aerografo utilizzando coloranti alimentari idrosolubili.



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Decorazione

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060231

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

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

Anidride

## INFO

### Dettagli

Pasta di zucchero blu al gusto di vaniglia naturale. Estremamente modellabile è ideale sia alla copertura di torte che alla realizzazione di decorazioni. Sono paste che sopportano variazioni di temperatura, dall'elevata elasticità e con una buona resistenza all'umidità. Una vasta gamma di colori per paste che possono essere miscelate e colorate in superficie con aerografo utilizzando coloranti alimentari idrosolubili.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

### Descrizione

RAINBOW PASTE BLUE é una pasta di zucchero fine di colore blu, "ready to use", perfetta per la copertura di wedding cakes, torte monumentali e da ricorrenza. Ideale per l'utilizzo in modellaggio per ottenere spettacolari creazioni artistiche e soggetti decorativi quali fiori, animali ecc. RAINBOW PASTE BLUE ha un'ottima resistenza alle basse temperature ed all'umidità.

### Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

### Modalità d'uso

RAINBOW PASTE BLUE ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticciere.

Prelevare dalla confezione la quantità di RAINBOW PASTE BLUE 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 01060289

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

SO<sub>2</sub>

Anidride

## INFO

### Dettagli

Pasta di zucchero blu al gusto di vaniglia naturale. Estremamente modellabile è ideale sia alla copertura di torte che alla realizzazione di decorazioni. Sono paste che sopportano variazioni di temperatura, dall'elevata elasticità e con una buona resistenza all'umidità. Una vasta gamma di colori per paste che possono essere miscelate e colorate in superficie con aerografo utilizzando coloranti alimentari idrosolubili.

### Descrizione

RAINBOW PASTE BLUE é una pasta di zucchero fine di colore blu, "ready to use", perfetta per la copertura di wedding cakes, torte monumentali e da ricorrenza. Ideale per l'utilizzo in modellaggio per ottenere spettacolari creazioni artistiche e soggetti decorativi quali fiori, animali ecc. RAINBOW PASTE BLUE ha un'ottima resistenza alle basse temperature ed all'umidità.

### Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

### Modalità d'uso

RAINBOW PASTE BLUE ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticciere.

Prelevare dalla confezione la quantità di RAINBOW PASTE BLUE 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.