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

irca GROUP Extraordinary made simple.

 **Latte**

 **Frutta**

 **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 pasticcere.
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**

 **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 pasticcere.
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.