# RAINBOW PASTE LILAC

PASTICCERIA RAINBOW PASTE

Pasta di zucchero lilla 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 01060313

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

irca GROUP Extraordinary made simple.

**Latte**

**Frutta**

$SO_2$ **Anidride**

## INFO

**Dettagli**
Pasta di zucchero lilla 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 LILAC é una pasta di zucchero fine di colore lilla, "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 LILAC ha un'ottima resistenza alle basse temperature ed all'umidità.

**Denominazione**
prodotto dolciario semilavorato.

**Modalità d'uso**
RAINBOW PASTE LILAC ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticcere.
Prelevare dalla confezione la quantità di RAINBOW PASTE LILAC 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.