

## PASTA DAMA TOP SPECIAL 10

Pasta di zucchero modellabile di colore bianco, caratterizzata da maggiore consistenza rispetto alle altre varianti in assortimento. Resistente a variazioni di temperatura e umidità, la sua elevata elasticità la rende ottima per la realizzazione di fiori e tableux. Può essere utilizzata come base per pittura e colorata in massa o in superficie utilizzando coloranti alimentari idrosolubili. Disponibili anche la variante bianca, classica e nelle versioni Power e Top Special, oltre che la variante cioccolato.

**DETTAGLI PRODOTTO** 

COD 01060220

**CLAIM** 

**ALLERGENI / CONTAMINAZIONI** 

CONTAMINAZIONI







## MODALITÀ D'USO

PASTA DAMA TOP SPECIAL è pronta all'uso ed ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticcere.

Prelevare dalla confezione la quantità di PASTA DAMA TOP SPECIAL 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.

## **DENOMINAZIONE TECNICA**

prodotto dolciario semilavorato.

