



PRINCESS PASTE 10

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01060222

CLAIM

MODALITÀ D'USO

PRINCESS PASTE ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticcere. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo per evitare l'essiccamento.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto dolciario semilavorato.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

