



RAINBOW PASTE BLUE 6 (24X250G)

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01060289

CLAIM

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.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto dolciario semilavorato.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

