



## 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

