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

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

RAINBOW PASTE BLUE ha consistenza ideale per essere direttamente impiegata dal pasticcere.
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.