



PASTE DI ZUCCHERO DA MODELLAGGIO





Le **paste di zucchero** GLF nascono per soddisfare le richieste sempre crescenti del mercato professionale legate all'affermarsi, anche in Italia, del cake design.

Grazie all'ottima lavorabilità, questa pasta è facile da modellare, per creare così soggetti decorativi con cui personalizzare le preparazioni di pasticceria. Durante l'utilizzo non trasuda, si asciuga rapidamente, è stabile ed elastica.

Con coloranti naturali. Senza glutine, senza derivati del latte e senza grassi idrogenati.

DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

| PRODOTTO | CODICE | APPLICAZIONI | VANTAGGI |
|------------|--------|---|--|
| BIANCO | DL01AA |  MODELLAGGIO | <p>Ottima lavorabilità e consistenza</p> <p>Ideale per qualsiasi tipo di modellaggio</p> <p>Non trasuda durante l'utilizzo e si asciuga rapidamente</p> <p>Senza glutine</p> <p>Senza derivati del latte</p> <p>Con coloranti naturali</p> |
| AZZURRO | DL07AA |  MODELLAGGIO | |
| ROSA | DL05AA |  MODELLAGGIO | |
| ROSSO | DL06AA |  MODELLAGGIO | |
| VERDE | DL04AA |  MODELLAGGIO | |
| GIALLO | DL02AA |  MODELLAGGIO | |
| NERO | DL08AA |  MODELLAGGIO | |
| ROSA PELLE | DL09AA |  MODELLAGGIO | |
| MARRONE | DL10AA |  MODELLAGGIO | |

CONFEZIONAMENTO

| PRODOTTO | FORMATO | PESO | CONFEZIONE | PALLETTIZZAZIONE |
|----------------------------------|---------|------|--------------|--------------------------------|
| PASTE DI ZUCCHERO DA MODELLAGGIO | Pane | 1 kg | Cartone 8 kg | 576 kg (12 cartoni x 6 strati) |