







# PASTE DI ZUCCHERO DA COPERTURA

Le **paste di zucchero GLF** sono ideali per ricoprire le più raffinate preparazioni di pasticceria, dando così un tocco di colore e creatività attraverso l'ampia scelta di colori e abbinamenti. Grazie al loro gusto delicato, non alterano i sapori delle preparazioni di base. Facili da stendere, **non strappano** e garantiscono un **taglio preciso e pulito**. **Con coloranti naturali**. **Senza glutine, senza derivati del latte** e senza grassi idrogenati.

## DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

PRODOTTO	CODICE	APPLICAZIONI
BIANCO	DL01BA	 COPERTURA
AZZURRO	DL07BA	 COPERTURA
ROSA	DL05BA	 COPERTURA
ROSSO	DL06BA	 COPERTURA
VERDE	DL04BA	 COPERTURA
GIALLO	DL02BA	 COPERTURA
NERO	DL08BA	 COPERTURA
MARRONE	DL10BA	 COPERTURA

### VANTAGGI

- Con coloranti naturali
- Gusto delicato e non troppo dolce, che esalta il sapore di base delle preparazioni
- Ideale per qualsiasi tipo di copertura, anche molto sottili
- Non strappa, non suda ed è facile da stendere
- Taglio preciso e pulito
- Senza glutine
- Senza derivati del latte

## CONFEZIONAMENTO

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