



# 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	Con coloranti naturali  Ottima lavorabilità e consistenza  Ideale per qualsiasi tipo di modellaggio  Non trasuda durante l'utilizzo e si asciuga rapidamente  Senza glutine  Senza derivati del latte
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	PALLETIZZAZIONE
PASTE DI ZUCCHERO DA MODELLAGGIO	Pane	1 kg	Cartone 8 kg	576 kg (12 cartoni x 6 strati)