



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



COW-5031DP-Z40
secchio da 7 kg

WHITE ICING

La pasta di zucchero per realizzare coperture e decori da sogno!

COME SI USA

- Ammorbidirla impastandola (optional: aggiungere coloranti e/o aromi).
- Stenderla dello spessore desiderato.
- Intagliare le forme desiderate e piegare.
- Lasciare idurre.

- La White Icing di Callebaut ha un gusto neutro dolce di vaniglia, **perfetta per ricoprire dolci e realizzare decorazioni.**
- Indurisce rapidamente, ma **non si secca** durante la lavorazione.
- Grazie alla composizione esclusiva, **garantisce ottimi risultati finali** nei lavori di modellatura della pasticceria creativa.
- **Può essere personalizzata a piacere**, miscelandola con coloranti o aromi.

