

Polvere di Neve Extra

Linea pasticceria

Caratteristiche



CONFEZIONE
SACCHETTO DA 10 kg

- Miscela non igroscopica a base di zuccheri (non assorbe umidità) per la decorazione di Torte, Pan di Spagna, Biscotteria, Fritti, ecc...
- Resta bianca senza ingiallire nel tempo, non fa grumi, non teme l'umidità
- Tenuta del prodotto fino a 40°C
- Mantenimento delle caratteristiche anche su superfici unte (tutti i fritti).
- idoneo per prodotti da surgelare.
- Ideale per prodotti confezionati.

NON IGROSCOPICA
(non assorbe umidità).



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE

24050 Grassobbio (BG) Tel. +39 035 42 42 742 Fax +39 035 42 42 744 info@kompletitalia.it www.kompletitalia.it

