



LINEA PREPARATI PER PASTICCERIA

Biancaneve Biancaneve-HR



PREPARATI PER SPOLVERO DECORATIVO DI DOLCI





LINEA PREPARATI PER PASTICCERIA

Biancaneve

Biancaneve-HR

PREPARATI PER SPOLVERO DECORATIVO DI DOLCI

L'impiego di **BIANCANEVE** o **BIANCANEVE-HR** consente di ovviare ai numerosi inconvenienti che si verificano utilizzando il comune zucchero a velo per lo spolvero decorativo dei dolci. **BIANCANEVE** e **BIANCANEVE-HR** non vengono disciolti dall'umidità superficiale, conservano a lungo il loro aspetto bianco e polveroso senza assorbire le sostanze grasse e sono sempre in condizioni ottimali per l'impiego in quanto mantengono inalterata la loro scorrevolezza, senza ammassarsi.

BIANCANEVE e **BIANCANEVE-HR** sono resistenti alla surgelazione.

BIANCANEVE non deve essere applicato prima della cottura in forno o su dolci ancora caldi. **BIANCANEVE-HR** differisce da **BIANCANEVE** in quanto può essere applicato su dolci ancora caldi; è specifico quindi per la decorazione di krapfen, bomboloni, chiacchiere, bugie, tortelli e per tutti i dolci fritti.

CONFEZIONI: **BIANCANEVE** sacchi da kg 10 - sacchi da kg 25.
BIANCANEVE-HR sacchi da kg 10.

