



PASTAROMI TOP

Il profumo della bontà

Preparazioni aromatiche concentrate in pasta
a base di estratti naturali ed aromi, con coloranti.



Caratteristiche

- Ampia possibilità di utilizzo: per aromatizzare e colorare panne, creme, cake, lievitati, paste di mandorle, biscotti, zucchero fondente, marmellate, farciture, gelati, etc...
- Stabili in cottura.
- Ottima consistenza: si amalgamano facilmente e la loro consistenza pastosa è perfetta anche per le creme più leggere, che con l'eccesso di liquidi tenderebbero a smontare.
- Economia d'utilizzo: molto concentrati, solo 5-10 g su 1 kg di prodotto finito!



Linea Pasticceria

Confezione:

Bottiglia trasparente da 1 kg
Cartone: 12 bottiglie da 1 kg

Conservazione: 24 mesi in luogo fresco ed asciutto

Gusti disponibili:



Arancia colorata

aromatizza e colora



Limone colorato

aromatizza e colora

Limone bianco

senza colorante



Fragola

aromatizza e colora



Pistacchio

aromatizza e colora



Moka

aromatizza e colora



Mandarino

aromatizza e colora



Banana

aromatizza e colora

*L'assortimento prodotti e relative confezioni disponibili presso i nostri magazzini sono consultabili richiedendo l'elenco prodotto in vigore



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050Grassobbio(BG) • Tel. +390354242742 • Fax +390354242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859