



KOMPLET

Polvere di neve extra

Miscela non igroscopica per spolvero a base di zuccheri, ideale per decorare torte da forno, Pan di Spagna, biscotteria, fritti, paste lievitate, etc...



Caratteristiche:

- Colore bianco, non ingiallisce nel tempo.
- Non assorbe umidità.
- Alta resistenza al calore (fino a 42°C).
- Stabile in surgelazione.
- Idoneo per decorare fritti.
- Ideale per produzioni industriali.
- Ideale per prodotti confezionati.



KOMPLET ITALIA S.R.L. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HORE.CA.
24050 Grassobbio (BG) · Tel. +39 035 42 42 742 · info@kompletitalia.it · kompletitalia.it

